Bac pro boucher charcutier traiteur

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181531F — Mise à jour : 29 juillet 2026

Organisme responsable : **CFA Agromousquetaires**

Présentation de la formation

Objectifs

Compétences attestées :

Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs (correspond à l'épreuve E1 - technologique et scientifique)

- Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Définir les besoins
- Collecter, traiter et organiser l'information Proposer et argumenter
- Préparer les espaces de travail
- Identifier les éléments de la qualité
- Détecter les anomalies

Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur (correspond à l'épreuve E2 - pratique professionnelle)

- Préparer les espaces de travail
- Planifier le travail dans le temps et l'espace
- Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
- Réceptionner, stocker
- Préparer, transformer, fabriquer
- Présenter et valoriser les produits
- Vendre, facturer, encaisser
- Maintenir en état les postes de travail
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Réagir aux aléas et mener des actions correctives
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- Contrôler la mise en place des postes de travail
- Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
- Contrôler la conformité de la production/transformation
- Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie
- Commercialiser les produits, conseiller

Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie (correspond à l'épreuve E3 - gestion appliquée)

- Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie

- Collecter, traiter et organiser l’information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d’entreprise)
- Proposer et argumenter
- Communiquer avec les fournisseurs, la clientèle, les services d’urgence, les organismes financiers…
- Animer une équipe
- Communiquer à l’aide des technologies de l’information et de la communication

Programme

-

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Bac pro boucher charcutier traiteur
Code RNCP : 37602

Métiers associés

D1101 — Boucherie
D1103 — Charcuterie - traiteur
D1106 — Vente en alimentation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2092497S	Présentiel	Vitré	01/09/2026	31/08/2028

Source : GREF Bretagne #25181531F