

## BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

### CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans  
Après l'obtention du brevet des collèges ou CAP Boucher, CAP Charcutier traiteur, CAP Cuisine, MC Traiteur

### ACTIVITÉS

Le titulaire du bac pro est un professionnel très qualifié, il maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier y compris la fabrication de produits traiteurs, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

### APTITUDES

- Grande dextérité
- Souci permanent de l'hygiène et de la sécurité
- Sens de l'organisation
- Pour la vente, apprécier le contact humain

### FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**En 3 ans :** 1 850 h à l'Ifac  
**En 2 ans :** (après un CAP ou une MC)  
1 400 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Après quelques années en entreprise :
- chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente
  - responsable technique et/ou commercial d'unités de production
  - responsable de production dans les industries agro-alimentaires

### POURSUITE DES ÉTUDES

**En 2 ans :** BTS Traiteur organisateur de réception  
Brevet professionnel Boucher  
ou Charcutier traiteur



### UN NOUVEAU CFA EN SEPTEMBRE 2014

À l'étroit dans ses murs, l'Ifac quittera Lambézellec à la rentrée de septembre 2014 pour un site plus moderne, innovant et attractif : le Campus des métiers. Situé 465 rue de Kerlaurent à Guipavas, il offrira un cadre exceptionnel à plus de 2 000 apprentis et stagiaires.

norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, auremar, Janvier 2014.

# ALIMENTATION BOUCHERIE CHARCUTERIE

L'apprentissage :  
► un métier, un emploi



CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

CAP BOUCHER

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

**MERCREDIS  
DE L'APPRENTISSAGE**

Ifac vous accueille pour vous informer sur les principes de l'apprentissage, les métiers pour les jeunes de 16 à 25 ans et les formations dispensées par le CFA. Visite des ateliers. À 14h30 de mars à juin (hors vacances scolaires).

+ d'infos :  
02 29 00 60 60  
du lundi au vendredi,  
de 13h30 à 17h30



www.ifac-brest.fr

Ifac : 11, rue Yves Giloux - BP 32343 - 29223 Brest Cedex 2  
02 29 00 60 60 — Courriel : ifac@cci-brest.fr

▲ À partir de septembre 2014 : 465 rue de Kerlaurent, 29490 Guipavas

**CAMPUS  
DES MÉTIERS**

**Ifac**  
**CCI BREST**

L'IFAC EST CONVENTIONNÉ PAR LA RÉGION BRETAGNE



## CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

### CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans  
Niveau scolaire souhaité : CAP / 3<sup>e</sup>

### ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP :

- détaille et découpe les carcasses de porcs
- prépare différents morceaux pour la fabrication de jambons, saucisses, rillettes, pâtés...
- réalise :
  - des hors d'œuvres chauds et froids
  - des plats cuisinés

### APTITUDES

- Qualités gustatives
- Habileté manuelle
- Souci de l'hygiène
- Sens de l'organisation
- Esprit créatif

### FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**2 ans** : 840 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Charcuteries classiques
- Charcuteries traiteurs
- Restauration
- Salaisons
- Commerces en salaisons

### POURSUITE DES ÉTUDES

**En 1 an** : CAP Boucher

Mention complémentaire Employé traiteur

**En 2 ans** : Bac pro Boucher charcutier traiteur



## CAP BOUCHER

### CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans  
Niveau scolaire souhaité : CAP / 3<sup>e</sup>

### ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP :

- assure les tâches nécessaires à la transformation des carcasses (désossage, séparation musculaire, parage, ficelage, présentation en vitrine)
- conseille la clientèle en matière de préparation culinaire à base de viande

### APTITUDES

- Grande dextérité
- Souci permanent de l'hygiène et de la sécurité
- Pour la vente : goût des contacts humains

### FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**2 ans** : 840 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Boucheries artisanales
- Moyennes et grandes surfaces
- Salles de découpe chez des grossistes
- Possibilité d'emploi à l'étranger

### POURSUITE DES ÉTUDES

**En 1 an** : CAP Charcutier-traiteur

Mention complémentaire Employé traiteur

**En 2 ans** : Bac pro Boucher charcutier traiteur

Brevet professionnel



## MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

### CONDITIONS D'ADMISSION

Après le CAP de :

- Cuisine
- Charcutier-traiteur
- Boulanger-poissonnier-boucher

### ACTIVITÉS

Le titulaire de la mention :

- détermine les matières premières nécessaires à la production
- utilise, entretient les matériels
- respecte les règles d'hygiène et de sécurité
- réalise une prestation : repas, buffet, cocktail

### APTITUDES

- Qualités gustatives
- Souci de l'hygiène
- Habileté manuelle
- Goût de la présentation soignée
- Sens de l'organisation
- Goût de l'innovation

### FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**1 an** : 420 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Possibilité de débiter immédiatement comme employé qualifié dans une entreprise traiteur
- Après expérience professionnelle, possibilité d'accéder à des postes de responsabilités ou de créer sa propre entreprise
- Possibilité d'emploi à l'étranger

### POURSUITE DES ÉTUDES

**En 2 ans** : bac pro Boucher charcutier traiteur



### LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Il est conclu par écrit, signé par l'apprenti ou son représentant légal et par l'employeur. Sa durée est de 1 à 3 ans selon les métiers et les niveaux de formation avec une période d'essai de deux mois. La rémunération de l'apprenti est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de son ancienneté. Exonération de tout ou partie des cotisations sociales, salariales et patronales.

- Aide régionale aux apprentis pour le transport, l'hébergement et la restauration (dispositif Argoat)
- Allocation familiale maintenue
- Carte d'étudiant permettant de bénéficier de réductions (cinéma, transports...)

### LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Il est destiné à favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans et des demandeurs d'emploi de plus de 26 ans, en leur proposant une formation qualifiante ou diplômante par le biais de l'alternance. Sa durée est comprise entre 6 et 12 mois ; elle peut être portée à 24 mois en cas d'accord de branche. La période d'essai est de un mois.

La rémunération est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge du stagiaire et de son niveau d'études.

Pour plus d'informations, contactez le service Entreprises au : 02 29 00 60 00 - ou - [mercredi.apprentissage@ifac.cci-brest.fr](mailto:mercredi.apprentissage@ifac.cci-brest.fr)  
[www.ifac-brest.fr](http://www.ifac-brest.fr)