

# BAC PRO BOUCHER.ÈRE CHARCUTIER.ÈRE TRAITEUR

## CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans  
Après l'obtention du brevet des collègues ou CAP  
Boucher.ère, CAP Charcutier.ère traiteur, CAP  
Cuisine, MC Traiteur, Bac  
Après validation de l'entretien professionnel

## OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier
- Fabriquer les produits traiteur 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

## FORMATION 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.fe d'entreprise ou gérant.e d'un point de vente
- responsable technique et/ou commercial.le d'unités de production
- responsable de production dans les industries agro-alimentaires

## POURSUITE DES ÉTUDES

CQP Traiteur organisateur.rice de réception  
BP Boucher.ère ou Charcutier.ère traiteur

Toutes nos formations ont lieu à l'Ifac Campus des métiers



norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, auremar, Janvier 2018

# ALIMENTATION BOUCHERIE CHARCUTERIE

L'apprentissage :  
> un métier, un emploi



CAP CHARCUTIER.ÈRE-TRAITEUR

CAP BOUCHER.ÈRE

BP BOUCHER.ÈRE

MENTION COMPLÉMENTAIRE  
EMPLOYÉ.E TRAITEUR

BAC PRO BOUCHER.ÈRE  
CHARCUTIER.ÈRE TRAITEUR

**MERCREDIS  
DE L'APPRENTISSAGE**

l'ifac vous accueille pour vous informer sur les principes de l'apprentissage, les métiers pour les jeunes de 15 à 30 ans et les formations dispensées par le CFA. Visite des ateliers. À 14h30 de février à juin.

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

Ifac : Campus des métiers - 465 rue de Kerlaurent, BP 30037 Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
02 29 00 60 60 — Courriel : ifac@ifac-brest.fr

[www.ifac-brest.fr](http://www.ifac-brest.fr)

**Ifac**

**CAMPUS  
DES MÉTIERS**

**CCI MÉTROPOLITAINE  
BRETAGNE OUEST**

L'IFAC EST CONVENTIONNÉ PAR LA RÉGION BRETAGNE



## CAP BOUCHER.ÈRE

### CONDITIONS D'ADMISSION

Si vous avez entre 16 et 30 ans  
ou dès 15 ans si vous avez achevé votre classe de 3<sup>e</sup>  
Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Assurer les tâches nécessaires à la transformation des carcasses (désossage, séparation musculaire, parage, ficelage, présentation en vitrine)
- Conseiller 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

### FORMATION 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.ère-traiteur  
MC Employé.e traiteur

**En 2 ans** : Bac pro Boucher.ère charcutier.ère traiteur  
BP Boucher.ère



## BP BOUCHER.ÈRE

### CONDITIONS D'ADMISSION

Titulaire du CAP boucher.ère, BEP alimentation «boucherie», Bac pro boucher.ère charcutier.ère traiteur.  
Après validation de l'entretien professionnel.

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Assurer ou faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés
- Organiser et gérer un point de vente

### APTITUDES

- Grande dextérité
- Souci permanent de l'hygiène et de la sécurité
- Capacité d'organiser et de gérer
- Bon relationnel et capacité managériale

### FORMATION EN ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**2 ans** : 840 h à l'Ifac en contrat d'apprentissage

### DEBOUCHÉS :

- Chef.fe d'entreprise ou gérant.e d'un point de vente
- Responsable technique et/ou commercial.e d'unités de production

### POURSUITE DES ÉTUDES

- BM Boucher.ère charcutier.ère traiteur



## CAP CHARCUTIER.ÈRE-TRAITEUR

### CONDITIONS D'ADMISSION

Si vous avez entre 16 et 30 ans  
ou dès 15 ans si vous avez achevé votre classe de 3<sup>e</sup>  
Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Détailler et découper les carcasses de porcs
- Préparer différents morceaux pour la fabrication de jambons, saucisses, rillettes, pâtés...
- Réaliser des hors d'oeuvres chauds et froids, des plats cuisinés...

### APTITUDES

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

### FORMATION 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.ère  
MC Employé.e traiteur

**En 2 ans** : Bac pro Boucher.ère charcutier.ère traiteur  
BP Charcutier.ère traiteur



## MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ.E TRAITEUR

### CONDITIONS D'ADMISSION

Après le CAP de :

- Cuisine
  - Charcutier.ère-traiteur
  - Boulanger.ère-poissonnier.ère-boucher.ère-pâtissier.ère
- Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à l'événementiel ou à la livraison à domicile.
- Cuisiner des produits, réaliser des assemblages, confectionner des pâtisseries salées ou sucrées, décorer des plats...

### APTITUDES

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

### FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**1 an** : 420 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Possibilité de débiter immédiatement comme employé.e qualifié.e 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.ère charcutier.ère traiteur
- BP Charcutier.ère traiteur

## LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Il est conclu par écrit, signé par l'apprenti.e ou son.s.a représentant.e légale 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 45 jours. La rémunération de l'apprenti.e est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge de l'apprenti.e et de son ancienneté. • Exonération de tout ou partie des cotisations sociales, salariales et patronales. • Aide régionale aux apprenti.e.s pour le transport, l'hébergement et la restauration (dispositif Argoat) • Allocation familiale maintenue • Carte d'étudiant.e permettant de bénéficier de réductions (cinéma, transports...).

## + D'INFOS

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

## LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Il est destiné à favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans et des demandeur.se.s 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.de la stagiaire et de son niveau d'études.

## COMPRENDRE LES SIGLES

**CAP** : Certificat d'aptitude professionnelle  
**BP** : Brevet professionnel  
**MC** : Mention complémentaire  
**BAC** : Baccalauréat  
**CQP** : Certificat de qualification professionnelle  
**BTS** : Brevet de technicien.ne supérieur  
**BM** : Brevet de maîtrise