



Baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur

BAC PRO BCT

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire du baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur sera capable de maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris celles de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il sera appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il devra être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, fabriquer les produits traiteur de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boucher, charcutier, traiteur.

Durée

3 Année(s) dont 1855 Heure(s) en centre 3605 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Compétence I - Organiser

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité / Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers / Collecter, traiter et organiser l'information, proposer et argumenter / Préparer les espaces de travail / Identifier les éléments de la qualité / Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

Compétence II - Réaliser

Mettre en œuvre les 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 (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives.

Compétence III - Contrôler

Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation / Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage, de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux / Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité / Contrôler l'évolution des produits du processus de fabrication-transformation à la commercialisation / Contrôler la conformité des produits

Compétence IV - Communiquer Commercialiser

Communiquer avec les membres de l'équipe, les fournisseurs, la clientèle... / Animer une équipe / Communiquer à l'aide des NTIC

AUTRES ENSEIGNEMENTS

Français - Histoire géographie - Education civique / Mathématiques / Education physique et sportive / Anglais / Prévention santé environnement / Sciences appliquées / Technologie / Gestion appliquée / Arts appliqués

Contacts



SERVICE développement et promotion

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

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

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau IV (BAC)



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) et examens ponctuels pour certaines matières.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Diplôme obtenu

Diplôme : Baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur

Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation en 2 ans pour le titulaire du CAP boucher ou CAP charcutier traiteur ou CAP cuisine ou MC traiteur ou Bac.

Complément d'information

Code diplôme : 7067

Code CPF : Salarié: 2130, Demandeur d'emploi: 2130

Code RNCP: 7067

Date et mise à jour des informations : 21/01/2019

