

BAC PRO BOUCHER.ÈRE CHARCUTIER.ÈRE TRAITEUR

CONDITIONS D'ADMISSION

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

ACTIVITÉS

Le/la titulaire du bac pro est un.e professionnel.le
très qualifié.e, il/elle 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.fe d'entreprise ou gérant.e d'un point de vente
d'unités de production
 - responsable de production dans les industries
agro-alimentaires

POURSUITE DES ÉTUDES

En 2 ans : CQP Traiteur organisateur.rice
de réception
Brevet professionnel Boucher.ère
ou Charcutier.ère traiteur



norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, auremar, Janvier 2017.

ALIMENTATION BOUCHERIE CHARCUTERIE

L'apprentissage :
► un métier, un emploi



CAP CHARCUTIER.ÈRE-TRAITEUR
CAP BOUCHER.ÈRE
BP BOUCHER.ÈRE
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉE 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 16 à 25 ans
et les formations dispensées par le CFA. Visite des ateliers.
À 14h30 de février à juin (hors vacances scolaires).

+ 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

Ifac

CAMPUS
DES MÉTIERS

CCI MÉTROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST

L'IFAC EST CONVENTIONNÉ PAR LA RÉGION BRETAGNE



CAP BOUCHER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans
Niveau scolaire souhaité : CAP / 3^e

ACTIVITÉS

Le.la 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.ère-traiteur

Mention complémentaire Employé.e traiteur

En 2 ans : Bac pro Boucher.ère charcutier.ère traiteur
Brevet professionnel



BP BOUCHER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

Titulaire du CAP boucherie, BEP alimentation «boucherie», Bac pro boucher.ère charcutier.ère traiteur, après un entretien de positionnement afin de valider les capacités de l'apprenant à suivre la formation.

ACTIVITÉS

Le.la titulaire du BP est un.e professionnel.le qui maîtrise les opérations liées aux fonctions d'approvisionnement de points de vente et de commercialisation des produits carnés.

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 géran.t.e d'un point de vente
- Responsable technique et/ou commercial.e d'unités de production

POURSUITE DES ÉTUDES

- BM (Brevet de maîtrise) Boucher.ère charcutier.ère traiteur



CAP CHARCUTIER.ÈRE-TRAITEUR

CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans
Niveau scolaire souhaité : CAP / 3^e

ACTIVITÉS

Le.la 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.ère

Mention complémentaire Employé.e traiteur

En 2 ans : Bac pro Boucher.ère 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

ACTIVITÉS

Le.la 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.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

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Il est conclu par écrit, signé par l'apprenti.e ou son.sa représentant.e légal.e 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.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...)

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.e de la 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-brest.fr
www.ifac-brest.fr