

Baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur

BAC PRO BCT

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION



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.

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

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de boucher, charcutier, traiteur.

Durée

2 Année(s) dont 1350 Heure(s) en centre 2290 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/>



Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire d'un CAP ou d'un Bac (professionnel, général ou technologique) ou d'un BP.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : BAC

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation en 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

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

Certification

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : Bac pro boucher charcutier traiteur

Code CPF : 241636

Code RNCP : 7067

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>



CCI Formation
Bretagne