

# BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR 3 ANS/2 ANS NIVEAU 4

40022104S RNCP 7067. **Durée** : 24/36mois, 675 heures de formation par an. **Modalité** : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. Taux de réussite Nouveau. Taux d'insertion 90 %. Taux de rupture 10 %. Poursuite d'étude 45 %. Taux de satisfaction 88 %. **Délais d'accès** : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre. Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap pour un parcours adapté.



**Objectifs** : Le titulaire du baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur est un professionnel très qualifié qui maîtrise 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 est 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 doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

**Qualités** : Ce métier nécessite d'apprécier les particularités du travail manuel. L'amour des bons produits, la curiosité, la créativité et l'inventivité. **Poursuite d'étude** : Le bac professionnel a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, pour s'installer comme artisan, une poursuite d'études en brevet professionnel ou brevet de maîtrise est possible. Une poursuite en BTS est également possible dans un autre domaine. **Insertion professionnelle** : Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions de chef d'équipe ou de responsable. Une autre possibilité consiste à s'expatrier. **Conditions de travail** : Il faut souvent travailler le weekend et les jours fériés. Les horaires sont importants. Le talent et l'expérience professionnelle déterminent l'ascension hiérarchique. **Prérequis** : Aucun pour le bac pro 3 ans. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pour le bac pro 2 ans (avoir déjà validé un autre CAP ou BAC). Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH. **Alternance** : 2 semaines en entreprise, 2 semaines au CFA. **Programme** : Modalités pédagogiques : plateaux techniques.

<b>Fonction 1 LA GESTION</b>	Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de traçabilité ...). Détermination des besoins, sélection des fournisseurs. Passation des commandes.
<b>Fonction 2 PRODUCTION</b>	Transformation des carcasses (coupes, découpes, désossage, préparation des viandes) . Fabrication de charcuterie courante, charcuterie fine. Mise en valeur des produits finis. Productions traiteurs crus, cuits (hors d'œuvres, potages, plats cuisinés, desserts simples, ...). Les salades simples et composées. Terrines, mousses, mousselines : à base de farce à gratin, fine, mousseline et émulsion à base de poisson, légumes, volailles Hors d'œuvre chauds Tourtes, quiches, tartes Feuilletés garnis Quenelles, pommes dauphine, gougères, gnocchis Pâte à crêpes (crêpes fourrées) Pâte à frire (beignets) Croissant au jambon, mignardises Saucisson brioché, coulbiac, Pizza Mignardises, navettes garnies Cakes Fonds, fumets, gelées. Pièce de viande farcie Brochette Produits hachés sous boyaux (saucisse, saucisson). Produits finis cuits Pâté en croûte (façonné en moule, à la main) Pâté, terrine, galantine Jambon Produit haché sous boyaux (saucisse et saucisson) Produits à base d'abats (pâté de tête, boudin noir, andouillette). Plats cuisinés. Pâte friable par sablage : tartes sucrées. Appareil à crème prise....
<b>Fonction 3 QUALITE</b>	Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique) . Mise en place de la démarche qualité Suivi de la qualité.
<b>Fonction 4 COMMUNICATION</b>	Communication externe envers les clients, les fournisseurs, les organismes financiers. Démarche mercatique.

**Matières au CFA par semaine :**

+ D'infos [www.inserjeunes.education.gouv.fr](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr).

Travaux pratiques Traiteur	5 H	Sciences appliquées	2 H
Travaux pratiques boucherie-charcuterie	5 H	Prévention santé environnement	1 H
Ateliers expérimentaux	2 H	Economie et gestion	2 H
Technologie boulangerie pâtisserie	2 H	Anglais + LV2	4 H
Réalisation d'un chef d'œuvre	1 H	Mathématiques et sciences	2 H
Arts appliqués	2 H	Français, histoire-géographie	4 H
EPS	3 H		

## Certifications EXAMEN CCF ET PONCTUEL

E1 : Epreuve technologique scientifique CCF  
E2 : Epreuve de pratique professionnelle CCF  
E22 : Prévention Santé Environnement PONCTUEL  
E3 : Epreuve de gestion appliquée CCF  
E31 : Environnement juridique économique CCF  
E32 : Projet professionnel CCF  
E33 : Mathématiques CCF  
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie PONCTUEL ECRIT  
E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques CCF  
E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive CCF

Passerelles/équivalences : NON

**Certification partielle** : Non

**Niveau de sortie** : 4

**Tarifs** : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.  
Publics : Tous publics.

**CFAO**  
TRAJECTOIRE



**Lieu de formation :**

ECOLE HOTELIERE  
SAINT QUENTIN EN YVELINES  
PLACE FRANCOIS RABELAIS  
78042 GUYANCOURT



[guyancourt5@cfatrajectoire.fr](mailto:guyancourt5@cfatrajectoire.fr)

Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.

Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.  
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



**Modalités techniques :**

- 1 CDI, 1 internat 180 places.
- 26 salles de cours.
- 10 salles informatique.
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques de
- 3 laboratoires de Pâtisserie.
- 1 laboratoire de Boulangerie
- 1 laboratoire de boucherie traiteur.



**Contact pour une formation :**

CFA TRAJECTOIRE  
0782093 B 11788423778  
☎ 01 30 96 12 35  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)  
[infos@cfatrajectoire.fr](mailto:infos@cfatrajectoire.fr)

**Pour postuler :**  
Sur notre  
Site internet

