

BAC PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Pré requis

En 3 ans : élève de 3^{ème} générale

Objectifs de la formation

Devenir un professionnel de la filière alimentaire dans le domaine de la boucherie charcuterie traiteur.

Maîtrise des technologies professionnelles liées aux diverses activités du métier de boucher, charcutier-Traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Le titulaire du diplôme pourra également occuper des fonctions d'animation, de gestion au sein d'une entreprise, d'une unité de production et/ou de commercialisation.

Organisation des cours

Durée : 3 ans

Alternance : 2 semaines CFA / 2 semaines entreprise (19 à 20 semaines au CFA / an) .

Statut : contrat d'apprentissage.

Enseignement :

Français, Histoire-géographie, Anglais LV1, Espagnol LV2, Education artistique et arts appliqués, Sport,

Technologie et Pratique professionnelle en laboratoire : charcuterie, traiteur, boucherie, Sciences appliquées, Prévention Santé et Environnement, Environnement économique juridique communication et commercialisation, Mathématiques, Projet professionnel.

Examen

Epreuve de pratique professionnelle en laboratoire tenant compte de la formation en milieu professionnel: 10 heures (exigence d'un CAP boucher et d'un CAP charcutier-traiteur)

Epreuve écrite + pratique+ oral

Epreuves écrites

Epreuve de technologie et sciences appliquées, environnement économique juridique et management, prévention santé et environnement, LV1, français, histoire géographie, éducation artistique arts appliqués

Epreuves Orales

- Soutenance du dossier professionnel :
 - présentation du dossier 5 mn,
 - dialogue avec questions/réponses sur l'ensemble du dossier pendant 25 mn
- épreuve de langue vivante LV2 (facultative) 20mn

Epreuve d'Education physique et sportive

Débouchés professionnels & poursuite d'études

- Cette formation permet de travailler :
 - A un poste de responsable, de chef d'entreprise à terme.
 - Comme technico-commercial, responsable qualité, dans la recherche et le développement.
- Aussi bien dans les secteurs de l'artisanat (pâtisserie, restauration, traiteur...) que dans des structures de taille moyenne ou grande, la grande distribution ou l'industrie agro alimentaire.
- formateur
 - Poursuite de formation en CQP Traiteur Organisateur de Réception.



Centre Européen des Professions Culinaires.

CEPROC
19, rue goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64
www.ceproc.com