Bac Pro - Boucher-charcutier-traiteur

CFA Public Education nationale

Certifiante

Formation en apprentissageformation entièrement présentielleRNCP37602FORHTL0028CFA

Ville	Villefranche de Rouergue
Lieu de formation	Lycée Professionnel Raymond Savignac
Niveau d’entrée	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Niveau de sortie	N4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)
Durée et rythme	3214h - 35h/semaine
Public visé	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale
Financement	OPCO

Formation polyvalente développant les compétences en boucherie, charcuterie et traiteur, alliant savoir-faire artisanal, hygiène alimentaire et relation client dans un secteur offrant de nombreuses opportunités d'emploi.

Objectifs

• Réceptionner et contrôler les matières premières.
• Stocker les produits dans le respect des règles d'hygiène.
• Préparer les viandes, volailles et autres matières premières.
• Réaliser les opérations de découpe, désossage, parage et préparation.
• Fabriquer des produits de charcuterie.
• Élaborer des préparations traiteur chaudes et froides.
• Conditionner, présenter et valoriser les produits.
• Contrôler la qualité et la traçabilité des productions.
• Conseiller et servir la clientèle.
• Participer à la gestion des stocks et des approvisionnements.
• Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques.
• Communiquer efficacement avec les clients et les équipes.

Contenu

Certification préparée

Boucher-charcutier-traiteur – RNCP37602

Résultats attendus complémentaires

Obtenir le baccalauréat professionnel et exercer comme boucher-charcutier-traiteur qualifié.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtentions des habilitations, Obtention totale ou partielle de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

Être titulaire d’un CAP ou avoir validé un niveau seconde.

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs		RNCP37602BC01
Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur		RNCP37602BC02
Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie		RNCP37602BC03
Mathématiques		RNCP37602BC04
Langue vivante		RNCP37602BC05
Français		RNCP37602BC06
Histoire-géographie-enseignement moral et civique		RNCP37602BC07
Arts appliqués et cultures artistiques		RNCP37602BC08
Education physique et sportive		RNCP37602BC09
Langue vivante (facultatif)		RNCP37602BC10
Mobilité (facultatif)		RNCP37602BC11

Contenu de la formation

Description

Cette formation prépare aux métiers de la boucherie, de la charcuterie et du traiteur en développant les compétences techniques, commerciales et organisationnelles indispensables à l'exercice du métier.
Enseignements :
• Technologie professionnelle de la boucherie.
• Technologie professionnelle de la charcuterie.
• Techniques de découpe et de désossage.
• Fabrication de produits de charcuterie.
• Élaboration de produits traiteur.
• Techniques culinaires.
• Hygiène alimentaire (HACCP).
• Sécurité sanitaire et traçabilité.
• Conservation et conditionnement.
• Présentation et valorisation des produits.
• Vente et conseil client.
• Gestion des stocks et approvisionnements.
• Organisation de la production.
• Prévention Santé Environnement.
• Mathématiques.
• Physique-chimie.
• Français.
• Histoire-Géographie-EMC.
• Anglais.
• Arts appliqués et cultures artistiques.
• Éducation physique et sportive.

Période de stage en entreprise

• Durée du stage : à déterminer selon le statut de l'apprenant.

- Planification : discontinue.
- Modalités d'évaluation :
  - Rapport de stage.
  - Présentation orale et soutenance devant jury.

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP37602BC01 - Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs

- Déterminer les mesures d’hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Définir les besoins
- Collecter, traiter et organiser l’information Proposer et argumenter
- Préparer les espaces de travail
- Identifier les éléments de la qualité
- Détecter les anomalies

RNCP37602BC02 - Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur

- Préparer les espaces de travail
- Planifier le travail dans le temps et l’espace
- Mettre en œuvre des 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 et mener des actions correctives
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- Contrôler la mise en place des postes de travail
- Vérifier l’hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
- Contrôler la conformité de la production/transformation
- Communiquer avec les membres de l’équipe, la hiérarchie
- Commercialiser les produits, conseiller

RNCP37602BC03 - Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie

- Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Collecter, traiter et organiser l’information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d’entreprise)
- Proposer et argumenter
- Communiquer avec les fournisseurs, la clientèle, les services d’urgence, les organismes financiers…
- Animer une équipe

- Communiquer à l’aide des technologies de l’information et de la communication

RNCP37602BC04 - Mathématiques

- s'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information ;
- analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;
- réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ;
- valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ;
- communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche.

RNCP37602BC05 - Langue vivante

- Compétences de niveau B1+ du CECRL :
- comprendre la langue orale ;
- comprendre un document écrit ;
- s'exprimer à l'écrit ;
- s'exprimer à l'oral en continu ;
- interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

RNCP37602BC06 - Français

- maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
- adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
- maitriser la lecture et exercer son esprit critique ;
- adapter sa lecture à la diversité des textes ;
- mettre en perspective des connaissances et des expériences.

RNCP37602BC07 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ;
- s'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ;
- construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ;
- mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ;
- mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC).

RNCP37602BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques

- Compétences d'investigation
- rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
- sélectionner, classer et trier différentes informations ;
- analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;
- établir des convergences entre différents domaines de création.
- Compétences d'expérimentation
- respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
- établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.
- Compétences de réalisation

- opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.
- Compétences de communication
- choisir des outils adaptés ;
- établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
- justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale.

RNCP37602BC09 - Education physique et sportive

- développer sa motricité ;
- s'organiser pour apprendre et s'entraîner ;
- exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaitre les règles, les appliquer et les faire respecter ;
- construire durablement sa santé ;
- accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

RNCP37602BC10 - Langue vivante (facultatif)

- Compétences de niveau B1+ du CECRL
- s'exprimer à l'oral en continu ;
- interagir à l'oral ;
- comprendre un document écrit,
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

RNCP37602BC11 - Mobilité (facultatif)

- comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
- caractériser le contexte professionnel étranger ;
- réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
- comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l’étranger et en France ;
- se repérer dans un nouvel environnement ;
- identifier des caractéristiques culturelles du contexte d’accueil.

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 1350 heures
- Total enseignement: 1350 heures
- En entreprise: 1864 heures
- Total: 3214 heures

Rythme

- En semaine
- En continu

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques structurés et progressifs
- Mises en situation professionnelles encadrées
- Évaluation continue des acquis en formation

Moyens pédagogiques

- Étude de cas
- Ressources numériques
- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment conforme à la règlementation

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d’un plan de développement de compétences

Modalité d’évaluation

- Examen final - Epreuve ponctuelle
- En cours de formation - CCF

Type de validation des blocs de compétences

Totale : tous les blocs

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 13320 €

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage - Financement pris en charge par L'OPCO (Prix affiché à l'année) sans reste à charge pour l'apprenti

Financeur

Financeur	Public visé	Nombre de place
OPCO	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale	15

Frais à la charge de l'apprenant

Frais administratif

0 €

Frais d'équipement

Aucun

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification ne sont pas inclus dans le prix de vente.

Frais à la charge de l'entreprise

Consommable : Aucun

Prix : 0 €

Modalités d'inscription et d'admission

Effectif min / max : 4 / 12

Modalités d'admission

Admission sur dossier, Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)	Niveau 5	RNCP38527
Traiteur-organisateur de réception (BM)	Niveau 5	RNCP39381

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Boucher / Bouchère	D1101
Charcutier-traiteur / Charcutière-traiteuse	D1103
Vendeur / Vendeuse en épicerie	D1106

Équivalence - Correspondance totale ou partielle

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP37602BC01	Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs	RNCP7067	Bloc de compétence N° 1 Fiche RNCP n° 7067-Épreuve technologique et scientifique RNCP7067BC01 — Correspondance totale
RNCP37602BC02	Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur	RNCP7067	Bloc de compétence N° 2 Fiche RNCP n° 7067-Pratique professionnelle RNCP7067BC02 — Correspondance totale
RNCP37602BC03	Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie	RNCP7067	Bloc de compétence N° 3 Fiche RNCP n° 7067-PSE RNCP7067BC03 — Correspondance totale
RNCP37602BC05	Langue vivante	RNCP7067	Bloc de compétence N° 4 Fiche RNCP n° 7067-Langue vivante RNCP7067BC04 — Correspondance totale
RNCP37602BC06	Français	RNCP7067	Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n° 7067-Français RNCP7067BC05 — Correspondance totale
RNCP37602BC07	Histoire-géographie-enseignement moral et civique	RNCP7067	Bloc de compétence N° 6 Fiche RNCP n° 7067-Histoire-géographie et enseignement moral et civique RNCP7067BC06 — Correspondance totale
RNCP37602BC08	Arts appliqués et cultures artistiques	RNCP7067	Bloc de compétence N°7 Fiche RNCP n° 7067-Arts appliqués et cultures artistiques RNCP7067BC07 — Correspondance totale
RNCP37602BC09	Education physique et sportive	RNCP7067	Bloc de compétence N° 8 Fiche RNCP n° 7067-Éducation physique et sportive RNCP7067BC08 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée Professionnel Raymond Savignac – Villefranche de Rouergue

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment conforme à la règlementation

Transport et accès au site : Train + Bastibus Accès direct aux locaux du GRETA Chemin des Filtres (au-dessus du parking des professeurs)

Restauration et espace repas : Possibilité sur place

Possibilité d'hébergement : Possibilité sur place

Contact

Stéphanie Jansou
Directeur(trice) département
0626707461
stephanie.jansou@ac-toulouse.fr

Référent handicap

Amel Bennour
0757683186
handicap.cfapublic@moncfaa.fr

Informations légales

Rncp : RNCP37602

Date de publication : 30-05-2023 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2028 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Compétences : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37602

Formacode : 21576

Certifinfo : 62810

Rome : D1101, D1103, D1106

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 1 septembre 2025 au 30 juin 2027		Inscription ouverte
Session du 1 septembre 2026 au 30 juin 2028		Inscription ouverte
Session du 1 septembre 2027 au 30 juin 2029		Inscription à venir

Tout savoir sur CFA Public Education nationale

Eduform