CFA agro Mousquetaires
Se révéler dans un métier

BAC PRO BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR

Ministère de l'Éducation Nationale *et de la jeunesse*, enregistré au RNCP n°37602 depuis 2009

DEVENEZ BOUCHER
Un métier de contacts et de savoirs-faire qui vous offre la possibilité d'évoluer dans un domaine porteur qui recrute !

FORMATION DIPLÔMANTE DE 3 ANS ACCESSIBLE APRÈS UNE CLASSE DE 3E

FORMATION DIPLÔMANTE DE 2 ANS ACCESSIBLE APRÈS UN CAP OU UNE CLASSE DE 2ND

OBJECTIFS

Le boucher charcutier traiteur maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris celles de produits 'traiteur", de l'achat des matières premières jusqu'à la commercialisation.

CONTENUS DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Veiller à la qualité des matières premières et des conditions de conservation.
Maitriser l'ensemble des techniques de transformation des viandes tout en mettant en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité.
Commercialiser les produits, conseiller et fidéliser les clients.

Diplôme visé: Baccalauréat Professionnel de boucher, charcutier, traiteur

60% du temps en entreprise

Formation rémunérée

Débouchées: #Chef boucher, #Manager rayon, #Gérant

CFA agro Mousquetaires

Se révéler dans un métier

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

- Vente et conseils, fidélisation de la clientèle
- Gestion des rayons (humain, économique)
- Réception et transformation des matières premières

90% DES APPRENTIS ONT TROUVÉ LEUR ENTREPRISE D'ACCUEIL GRÂCE À NOS ÉQUIPES

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Groupe min/max: 8 à 15 personnes
Après une classe de 3eme ou une classe de seconde
Avoir entre 15 et 29 ans
Possibilité de parcours dérogatoires sous conditions

INFORMATIONS PRATIQUES

Méthodes mobilisées: 1 à 2 semaines de formation/ mois au CFA, en salle et sur plateau technique
Validation par CCF et épreuves terminales
Délais d'accès: 1 session de formation par an en septembre
Modalités d'accès : Entretien au CFA, tests de positionnement en matières générales puis entretien en entreprise. Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise

FORMATION EN CENTRE : SUR 2 ANS 1364H, SUR 3 ANS 1887H (60% DU TEMPS EN ENTREPRISE)

ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS (50%)

Techniques de fabrication

Technologie

Sciences appliquées

PSE

Économie gestion

Projet Chef d'œuvre

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX (50%)

Français

Mathématiques

Anglais

Histoire-Géographie-EMC

Arts appliqués

EPS

LES + DE LA FORMATION

Un CFA avec des outils innovants
Un accompagnement sur mesure au CFA et en entreprise
Des intervenants professionnels aux compétences reconnues
Des enseignements pratiques en liens étroits avec l'entreprise
Des avantages liés à l'apprentissage: aide au permis, tarifs réduits, carte étudiante

CFA Agromousquetaires, Les Tertres Noirs 35500 VITRE - 02.99.74.10.56 -
agrom_cfa_agromousquetaires@mousquetaires.com