

Bac pro Boucher Charcutier Traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1200679F — Mise à jour : 13 février 2026

Organisme responsable : **CFA Agromousquetaires**

Contenu

Objectifs

- Organiser : déterminer les mesures d'hygiène de santé et de mise en sécurité, définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers de santé et de mise en sécurité, préparer les espaces de travail, planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- Réaliser les mesures d'hygiène, réceptionner et stocker, préparer, transformer et fabriquer
- Présenter et valoriser les produits, vendre
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation, les outils de travail, les conditions d'hygiène, la traçabilité, les conditions de commercialisation.
- Communiquer avec l'équipe, la hiérarchie, la clientèle, les fournisseurs et animer une équipe.
- Commercialiser les produits et conseiller la clientèle

Programme

Enseignements techniques et professionnels :

Economie Gestion

Mathématiques

Technologie appliquée

Travaux pratiques

Technologie

Sciences appliquées

Prévention Santé Environnement

Suivi documents de liaison et autres

Enseignements Généraux :

Français

Anglais

Histoire Géo Education civique

Arts appliqués

EPS

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Bac pro boucher charcutier traiteur

Code RNCP : 37602

Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur

D1101 — Boucherie

D1106 — Vente en alimentation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1308641	Présentiel	Vitré	31/08/2023	14/07/2026

Source : GREF Bretagne #1200679F