



## TYPE DE FORMATION

### Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

### Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Niveau de 3ème - Aucun diplôme exigé



## LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- BP Boucher
- CS\* Employé Traiteur
- Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur

### Types d'emplois et débouchés

Le titulaire du diplôme est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteurs pour répondre à toutes les occasions (de la restauration nomade-snacking, aux repas complets et aux mets festifs). Le métier se caractérise par une grande polyvalence : associer ses compétences en charcuterie à celles de la cuisine, de la boucherie et de la pâtisserie (viandes, légumes, œufs, poissons et produits de la mer...).

Dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité, le charcutier-traiteur assure :

- La transformation des matières premières
- La création des recettes de charcuterie, des entrées et des plats
- L'utilisation des équipements et des outils de haute technologie (logiciels de production et de traçabilité, fours à commande électronique)
- La présentation des produits en vue de leur mise en vente

Dans les charcuteries-traiteurs artisanales et boucheries-charcuteries artisanales (activités en boutique ou non sédentaires telles que sur les marchés), des entreprises de traiteur (boutique ou événementiel), des établissements de restauration commerciale.

### Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 90%
- Taux net de rupture : 37,5%

Chiffres 2025

- Taux de poursuite d'études : 25%
- Insertion professionnelle : 100%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

\*Anciennement Mention Complémentaire (MC)



# LA FORMATION

## Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

## Les qualités requises

- Faire preuve d'habileté manuelle
- Avoir un esprit imaginatif et créatif
- Montrer de la curiosité pour la boucherie, la cuisine et la pâtisserie
- Apprécier le travail en équipe
- Se montrer polyvalent
- Être organisé et discipliné

- Être endurant et être en bonne condition physique
- Avoir une hygiène irréprochable
- Accepter de travailler en horaires décalés, le week-end et les jours fériés
- Être concerné par les préoccupations sociétales du développement durable

## Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

## Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

## Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel	Enseignement général
<p><b>Bloc 1 : Préparation et réalisation de la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Préparation de la production</li><li>• Fabrication</li></ul> <p>(Environnement professionnel, pratique professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène des équipements)</p> <p><b>Bloc 2 : Organisation et sécurisation de la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Organisation de la production</li><li>• Sécurisation de la production et préparation de la vente</li></ul> <p>(Environnement professionnel, pratique professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène des équipements)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Français</li><li>• Histoire-géographie / enseignement moral et civique</li><li>• Mathématiques et physique-chimique</li><li>• Prévention santé environnement</li><li>• Anglais</li><li>• Education physique et sportive</li></ul>

