

Bac pro boucher charcutier traiteur

Financement



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Formation professionnelle initiale

Sous statut scolaire lycée / supérieur

Organisme responsable et contact

LYCÉE J MONNET
05.55.35.48.00

Accès à la formation

Publics visés :

Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

-

Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Ce bac pro forme des professionnels polyvalents, rapidement opérationnels, aptes à prendre des responsabilités, voire à gérer une entreprise. En effet, ils apprennent à maîtriser les métiers de la boucherie et de la charcuterie, ainsi que les techniques de préparation traiteur. Ils assimilent les techniques de transformation et de conservation de la viande, de la volaille et des produits de la mer. Les sciences appliquées leur permettent de s'initier à la nutrition, à la toxicologie alimentaire et à la qualité. Les enseignements en droit, économie et gestion les préparent à la gestion d'un point de vente (stocks, commandes, etc.) et à l'animation d'équipe.

Contenu et modalités d'organisation

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a095.html>

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

Bac pro boucher charcutier traiteur - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|-----------------|--------------------------------|--------------|------------------------|------------------|-----------------|-----------|
| 00616113 | du 01/09/2025 au 30/06/2027 | Limoges (87) | LYCÉE J MONNET | | Non éligible | |