

Bac Pro Boucher / Charcutier / Traiteur

Triplez vos chances
de trouver un emploi
et de faire carrière
dans l'Alimentation

Formation de niveau IV
en contrat d'apprentissage sur 3 ans

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel **Boucher - Charcutier - Traiteur** est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris celles de produits traiteurs, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou commercialisation.

Matières & heures de cours/semaine

Enseignement général	Enseignement professionnel
35 heures	
Anglais Français Histoire Géographie Arts appliqués EPS	Pratique Gestion - Organisation - Communication Technologie professionnelle Sciences appliquées PSE (Prévention Santé Environnement)

Rythme de l'alternance

- 1^{ère} année : 1 semaine au CIFAM pour 2 semaines en entreprise
- 2^e et 3^e année : 2 semaines au CIFAM pour 2 semaines en entreprise

Durée et nombre d'heures de formation

- 3 ans de formation
- 53 semaines de cours au CIFAM (1 850 h)

Diplômes demandés

- Sortie de 3^e générale, obtention du Brevet des collèges

Poursuite des études à l'issue du diplôme

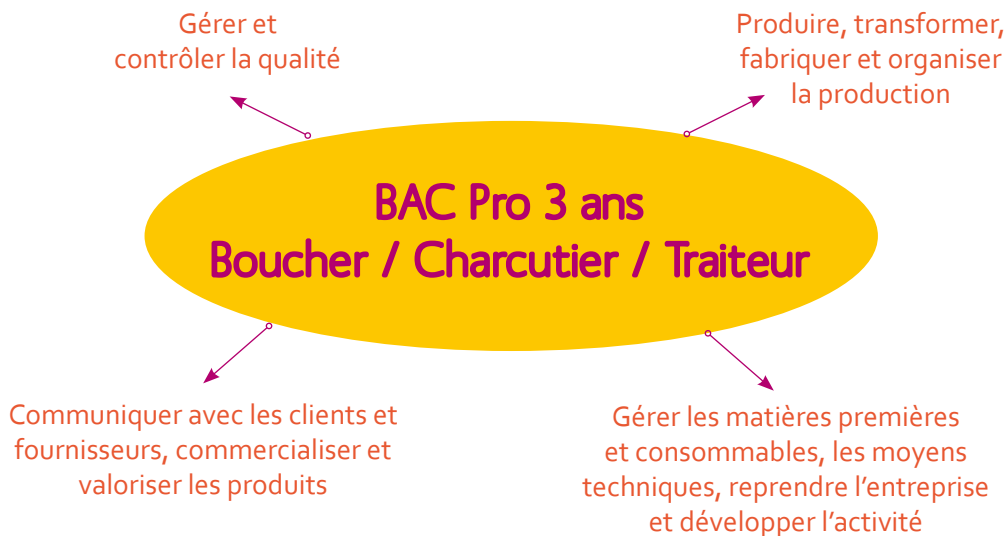
- BP Charcutier
- Encadrant d'Entreprise Artisanale

Le statut d'Apprenti Étudiant des Métiers

Vous êtes un salarié en formation, avec majoritairement les mêmes droits et devoirs que tous les collaborateurs d'entreprise. Ceci implique qu'au CIFAM, nous avons un **attachement fort au suivi sans faille des règles de vie. Chaque jeune doit être respecté et respectueux** des autres et des locaux. Et **chaque jeune doit adopter un comportement citoyen, être responsable et motivé** pour sa propre réussite.



Rôle de l'apprenti(e) en BAC Pro Boucher / Charcutier / Traiteur



La formation Alimentation au CIFAM

- ◇ 690 jeunes en formation en alternance dans plus de 610 entreprises chaque année
- ◇ Une filière de formation adaptée aux besoins des entreprises de l'Alimentation :

Métiers : Boucher, Charcutier, Traiteur, Boulanger, Pâtissier

Formations : CAP, Mention Complémentaire, Bac Professionnel 3 ans, BP, BTM

*1 700 entreprises font confiance au CIFAM chaque année pour former
2 600 jeunes en alternance, du CAP au BTS*

**CIFAM - CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique
Sainte Luce sur Loire**

Roselyne Ménard

☎ 02 40 18 96 50 - ✉ rménard@cm-nantes.fr

