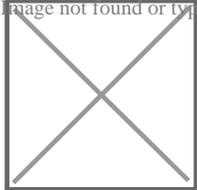


BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

à Châteauroux du 01/09/2024 au 28/06/2026



Financé par



Alternance

Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Centre-Val de Loire

Orléans

Tél : 02 54 08 70 00

Mail : info@cfacm36.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

-

Niveau de sortie :

Niveau 4 (Bac général, pro ou techno, BP)

Contenu et programme

Objectifs :

Le coeur des métiers de boucher et de charcutier est la fabrication de produit. Le boucher prépare les viandes pour la vente : il découpe, désosse les carcasses, dégraisse et pare la viande. Le charcutier maîtrise les étapes de la production des jambons,

Programme :

Enseignements professionnels

- *Secteur d'activité* : vocabulaire et produits de la boucherie et de la charcuterie, acteurs de la filière, organismes, qualité, normes et labels.
- *Production* : techniques professionnelles de préparation et de mise en vente de la viande, des produits tripiers, des volailles, des gibiers mais aussi des produits de la mer. Transformation des viandes (coupe, découpe,...), fabrication de charcuteries (farces, pâtés, terrines, gelées), techniques culinaires et préparations de base (pâtes à cake, cuissons, sauces, liaisons...), élaboration de produits traiteur, réalisation de buffets.
- *Sciences appliquées* : propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments (additifs...), nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaires à respecter, contrôle de la qualité.
- *Économie, droit et gestion* : recherche d'un emploi, création d'une entreprise, techniques de vente, organisation du travail et gestion du personnel.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il met en pratique les techniques de transformation de la viande et de fabrication de produits de charcuterie ou traiteur. Sous le contrôle de son tuteur, il acquiert le savoir-faire et la dextérité d'un professionnel.

LES AUTRES SESSIONS

	Adresse	Date de sessions	Publics	Financiers
	Châteauroux (36)	du 01/09/2025 au 25/06/2027	Public dans le cadre du contrat d'apprentissage	

Informations pratiques

Organisme responsable :

[Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – Site de Châteauroux](#) - Orléans

Publics :

- Public dans le cadre du contrat d'apprentissage

Financement :

- Contrat d'apprentissage

Numéro de session : 381697S / Référence GIP : 8443

Mise à jour le 13/06/2025