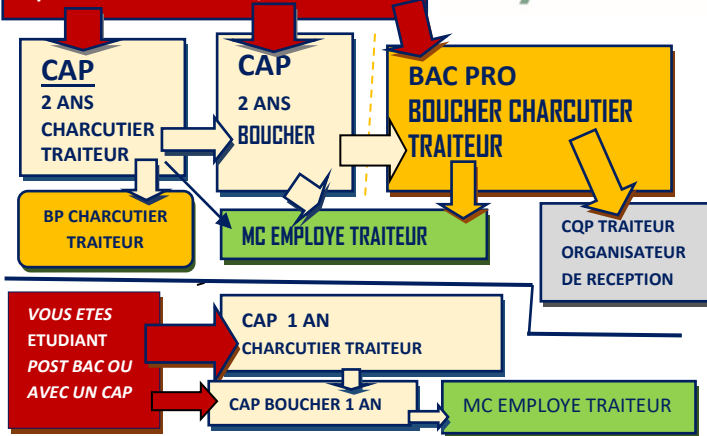


Après la classe de 3ème, seconde....



### LES FONCTIONS DU BOUCHER

Le boucher à son compte ou le chef boucher salarié d'une grande surface achète généralement lui-même la viande qu'il va vendre. Il choisit les carcasses ou quartiers de viande auprès des abattoirs, des coopératives ou des grossistes. Une fois à l'atelier de découpe (appelé laboratoire), il désosse les morceaux de viande, les découpe en pièces ou en quartiers, les dénerve... à l'aide d'outils à main (couteaux, scies, couperets, hachoirs...) ou de machines à scier ou à trancher. S'il travaille en supermarché, le boucher prépare et conditionne les morceaux de viande qui seront vendus dans les rayons.

### LES FONCTIONS DU TRAITEUR

Le traiteur organisateur de réception est un professionnel intervenant dans différents secteurs. Il est en charge de l'organisation, de la préparation et de la réalisation d'une réception. Ses principales activités :

- Conseiller le client et créer une prestation adaptée.
- Elaborer un ordonnancement des tâches.
- Définir et gérer l'ensemble des moyens nécessaires (humains, différents prestataires, logistiques, matériels, produits culinaires) à la réalisation de la réception.
- Assurer la gestion commerciale et financière de l'événement
- Gérer la fabrication et le transport des produits culinaires
- Assurer le suivi sur site de la réalisation de la réception
- Coordonner une (ou des) équipe(s) sur site

Le traiteur organisateur de réception doit être capable de :

- Faire preuve de créativité.
- Maîtriser les techniques de production de la restauration afin de garantir la qualité des produits de gastronomie.
- Mesurer le niveau de sécurité alimentaire de ses prestations et garantir le respect en matière d'hygiène.
- Conseiller sur le choix d'une salle, d'un lieu de réception, et assurer la décoration créative et thématique des lieux.
- Mettre en place des prestations associées (sonorisation, éclairage, location d'équipement spécifique, personnel d'accueil de sécurité, décoration à thème, florale, animation...)
- Négocier avec des prestataires de service et assurer le suivi.
- Assurer la commercialisation des prestations.
- Déterminer le coût de la prestation.

### LES FONCTIONS DU CHARCUTIER

Le charcutier travaille avant tout la viande de porc pour en faire des préparations savoureuses : saucissons, pâtés, terrines, boudins et andouillettes. Le charcutier sachant aussi travailler d'autres viandes et le poisson. Son métier, proche de la cuisine, est très complet. Le charcutier sélectionne ses produits auprès de ses fournisseurs, prépare et transforme la viande de porc et d'autres produits utilisés dans ses préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène. Il accueille, conseille et fidélise la clientèle, coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs et gère les relations avec ses fournisseurs. Lorsqu'il exerce ses fonctions au sein d'une entreprise des industries alimentaires, le charcutier opère généralement sur une seule des étapes qui composent la fabrication et la transformation.

**BAC PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR 3 ANS / 2 ANS Niveau 4**  
**Formation gratuite en contrat d'apprentissage et contrat pro. 675 heures de formation par an. Taux d'insertion 90% RNCP 7067 Alternance 15 jours CFA/ 15 jours entreprise.**



**Nature du diplôme et de l'activité :** 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 traiteur, 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 de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

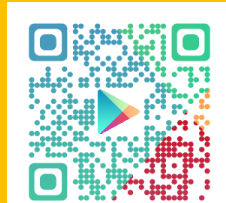
**Pré requis :** Avoir de 15 ans à 29 ans en contrat d'apprentissage. Pas de limite d'âge en contrat pro et CPF.

**Les différentes fonctions de l'activité sont :** *La gestion d'exploitation :* Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de traçabilité ...). Détermination des besoins, sélection des fournisseurs. Passation des commandes. *La production :* Transformation des carcasses (coupes, découpes, désossage, préparation des viandes, ...). Fabrication de charcuterie courante, charcuterie fine. Mise en valeur des produits finis. Productions traiteurs crus, cuits (hors d'œuvres, potages, plats cuisinés, desserts simples, ...) . Conditionnement. *La démarche qualité :* Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique) . Mise en place de la démarche qualité Suivi de la qualité. *La communication et la commercialisation.*

**Les Emplois :** Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production. Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste, ....). Responsable de production dans les industries alimentaires. Responsable en restauration hors foyer. Chef d'entreprise. Entreprises artisanales et commerciales. Grandes et moyennes surfaces. Grossistes, semi grossistes. Restauration. Traiteur...

**Contenu de la formation :** Certification en CCF.

MATIERES	HEURES	MATIERES	HEURES
Français	4	Technologie	3
Histoire-géo	2	TP Boucherie charcuterie traiteur	12
Anglais	3	Sciences appliquées	2
Arts appliqués	1	Économie-gestion	2
EPS	3	Mathématiques	2



**Lieu de formation :**

ÉCOLE HOTELIERE SAINT QUENTIN EN YVELINES  
 PLACE F. RABELAIS BP 67 78042 GUYANCOURT  
 Tél : 01.30.96.12.35



**Procédure d'admission pour une formation en apprentissage :**

- 1 Télécharger un dossier de candidature sur notre site [www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)
- 2 Remplir le dossier de candidature papier.
- 3 Envoyer le dossier de candidature avec les pièces demandées (CV, bulletins,...) par courrier au siège du CFA : CFA TRAJECTOIRE PLACE FRANCOIS RABELAIS BP 67 78042 GUYANCOURT  
Ou par mail [guyancourt@cfatrajectoire.fr](mailto:guyancourt@cfatrajectoire.fr)
- 4 Entretien de motivation (validation de la candidature par le CFA).