

Bac professionnel Boucher Charcutier Traiteur par apprentissage



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37602/> (certifiée par le Ministère de

l'Éducation Nationale - enregistrée le 30/05/2023)

PROFIL POUR CE DIPLOME :

Public visé : Formation accessible à toute personne âgée de 16 à 30 ans ; ou d'au minimum 15 ans, ayant terminé le cycle du collège; et répondant aux prérequis. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Avoir terminé le cycle du collège. Les candidats titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Modalités et délais d'accès :

Modalités : entretien individuel, tests de niveaux et dossier de candidature. Pré-inscription obligatoire sur le site : <https://cfajeanbosco-hdf.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Délais : accès possible dès validation du dossier de candidature, signature du contrat d'apprentissage possible dès le mois de juillet précédant le début du cycle de formation, et jusqu'au mois de novembre suivant le début du cycle de formation. Délai maximum : 10 jours ouvrés.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Aptitudes et compétences visées : Son titulaire est un professionnel très qualifié, qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris celle 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.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce bac professionnel est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. La poursuite d'études et les passerelles sont possibles pour compléter votre parcours. Exemples de formations possibles (liste non exhaustive) :

- Brevet Professionnel Boucher / Brevet Professionnel Charcutier-traiteur
- BTS MHR (Management Hôtellerie Restauration)

Les débouchés sur le marché du travail : responsable de rayon chez des artisans ou grandes et moyennes surfaces (boucherie charcuterie traiteur, boucherie triperie volailles, rayons boucherie traiteur), atelier de transformation, l'agroalimentaire, cuisines centrales. Pour plus d'informations :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Rythme de l'alternance : 1 semaine sur 2 à l'UFA (susceptible de modification)

Moyens et méthodes pédagogiques :

Cours collectifs en théorie et en pratique, supports informatiques, ateliers expérimentaux.

Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs (correspond à l'épreuve E1 - technologique et scientifique). Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur (correspond à l'épreuve E2 - pratique professionnelle). Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-

Bac professionnel Boucher Charcutier Traiteur par apprentissage



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37602/> (certifiée par le Ministère de

l'Éducation Nationale - enregistrée le 30/05/2023)

charcuterie (correspond à l'épreuve E3 - gestion appliquée). Mathématiques. Langue vivante. Français. Histoire-géographie-enseignement moral et civique. Arts appliqués et cultures artistiques. Éducation physique et sportive

Modalités d'évaluation :

Contrôles/évaluations à l'écrit et à l'oral (suivant référentiel).

Validation :

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 par le Ministère de l'Éducation Nationale.
Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

Nombre de participants : 13 apprentis

Durée de la formation : Formation sur 3 années (moyenne de 1 850 heures) ; de septembre année n à juin année n+3.

Tarifs de la formation :

Prix de vente : 9 890 € par an

Selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO. Employeurs du secteur public, voir décret.

Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap : Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite, réglementation ERP. Les prestations peuvent être adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du CFA Jean Bosco : Maud LACASSAIGNE à handicap@cfajeambosco.

COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION : Institution Jeanne d'Arc - Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.) - 157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES
0327 536 271, mail : contact.arepcfajda59.fr

TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION (nouvelle formation-ouverture sept 2024)

Valeur ajoutée

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnements personnalisés des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, passerelles possibles entre les formations de l'U.F.A. et les formations du Lycée Professionnel et technologique dans l'établissement, notoriété de l'établissement, plateaux techniques, internat, cantine.