



# BAC PRO BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR

**COROT**  
FORMATIONS

[www.corot-formations.com](http://www.corot-formations.com)  
[recrutement@corot-formations.com](mailto:recrutement@corot-formations.com)  
04.91.21.57.00

## Prérequis

Maitriser le cycle 4 du socle commun de connaissances, de compétences et de culture et être issu d'une formation en CAP

## Objectifs

Maitriser les techniques professionnelles y compris celle de produits traiteur et d'achat de matière première

Exercer son activité avec prise de responsabilités en animant la gestion d'une équipe de production et/ou de commercialisation

## Aptitudes

Capacité d'adaptation

Rigueur et autonomie

Manager un groupe

Compétences

Recueillir et organiser des informations relatives à la démarche commerciale

Gérer la production et l'exploitation

Réaliser les préparations sur tout type de produits

Adapter sa communication aux différents interlocuteurs

## Durée

675 heures de formation/année de formation

## Délais d'accès

1 mois

## Méthodes mobilisées

Le cours magistral

La démonstration

La synthèse

Le coaching

## Modalités d'évaluation

1 Evaluations intermédiaire/bloc de compétences

1 Evaluation finale /bloc de compétences

Examen final en fin de formation.

## Accessibilité

Evaluations intermédiaires en cours de formation

Établissement aux normes PMR (Public à Mobilité Réduite).

## Poursuite d'études

BP Boucher

BTS Management Commercial Opérationnel

## Métiers accessibles

Boucher

Charcutier-traiteur

Commerçant en alimentation

## Accueil des personnes en situation de handicap

Pour les personnes en situation de handicap, une approche adaptée est proposée.

## Contact référent handicap :

Jonathan TCHERTCHIAN

[jonathan.tchertchian@corot-formations.com](mailto:jonathan.tchertchian@corot-formations.com)

04.91.21.57.00

**Nouvelle  
Formation !  
2021**



Actualisé au 22/04/2021