



FORMATION RÉMUNÉRÉE  
DU CAP AU BTS

Formation aux particuliers  
Période de  
professionnalisation, contrat  
de professionnalisation et Droit  
individuel à la formation

33, Bd. du Capitaine Gèze  
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00  
Fax 04 91 21 57 01



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2  
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30  
Arrêt "Aygaldes Corot"



Ces formations bénéficient du  
soutien du Conseil Régional  
Provence Alpes Côte d'Azur



Uniquement en contrat  
de professionnalisation  
de 2 ans

## Commerce de proximité

Boucher, Boulanger et Pâtissier

# Bac Pro *Boucher charcutier traiteur*

Diplôme de niveau IV

### DÉFINITION

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.

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

- Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
- Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste, ....)
- Responsable de production dans les industries agro alimentaires
- Responsable en restauration hors foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

### OBJECTIFS

Toujours posséder une excellente maîtrise des techniques de base traditionnelles, également être capable d'accompagner cette évolution et posséder une vue prospective de son métier.

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un centre de formation,
- Calendrier de présence au centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

### SERVICES DU CENTRE DE FORMATION

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenant par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

### ADMISSION

- Etre âgé(e) d'au moins 16 ans et être titulaire d'un diplôme de niveau V,
- Déposer au Centre de formation un contrat de professionnalisation signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité, une lettre manuscrite de motivation et un curriculum vitæ dactylographié.

Recrutement

recrutement@corot-formations.com

Site Internet

www.cfa-corot.com