

Faculdade : Carniceiro e fornecedor



Sigla : BOCHTR

Opção : Carniceiro e fornecedor

Nível : Bac Pro

Pré-requisitos:

Oportunidades:

Os detentores deste bac profissional exercem a sua profissão numa pequena empresa, num supermercado ou na indústria alimentar. Podem tornar-se rapidamente responsáveis por um ponto de venda ou um departamento de um hipermercado.

Os grossistas recrutam os licenciados Bac Pro como gestores técnicos ou de marketing.

Descrição:

O bacharelato profissional em talho e restauração treina profissionais polivalentes que dominam vários ofícios. No talho, aprendem a preparar carne para venda: cortar, desossar carcaças, remover gordura e aparar carne. Na charcutaria, podem gerir todas as etapas da produção de presuntos, patês, salsichas, etc. Os diplomados deste certificado de formação profissional adquiriram know-how na cozinha e preparam produtos delicatessen em conformidade com as regras de higiene e segurança alimentar. Têm também competências em gestão empresarial, marketing e liderança de equipas. Assim, passarão rapidamente para posições de gestores de departamento em

supermercados ou gestores de produção na indústria alimentar ou poderão tornar-se artesãos independentes.

Qualidade e competências :

Este bacharelato profissional forma profissionais versáteis, rapidamente operacionais e capazes de assumir responsabilidades, e mesmo de gerir um negócio.

Com efeito, aprendem a dominar os ofícios de talho e delicatessen, bem como as técnicas de preparação para a restauração. Estes profissionais assimilam as técnicas de processamento e conservação de carne, aves e produtos do mar.

As ciências aplicadas permitem-lhes aprender sobre nutrição, toxicologia alimentar e qualidade. As lições de direito, economia e gestão preparam-nos para gerir um ponto de venda (stocks, encomendas, etc.) e para liderar uma equipa.