

# Filière : Boucher charcutier traiteur



**Sigle :** BOCHTR

**Option :** Boucher charcutier traiteur

**Niveau :** Bac Pro

**Prérequis :**

**Débouchés :**

Les titulaires de ce bac pro exercent leur métier en entreprise artisanale, en supermarché ou dans l'industrie agroalimentaire. Rapidement, ils ou elles peuvent prendre la responsabilité d'un point de vente ou d'un rayon d'hypermarché.

Les grossistes recrutent des diplômés de bac pro comme responsables techniques ou de commercialisation.

**Description :**

Le bac professionnel boucher charcutier traiteur forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent plusieurs métiers. En boucherie, ils ou elles apprennent à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande. En charcuterie, ils ou elles peuvent gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons... Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoir-faire en cuisine et élaborent des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ils ou elles ont également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe. Ainsi, ils évolueront rapidement vers des postes de responsables de rayon dans la grande distribution ou de

responsables de production dans l'industrie agroalimentaire ou pourront devenir artisans indépendants.

---

**Qualité et compétences :**

Ce bac pro forme des professionnels polyvalents rapidement opérationnels et aptes à prendre des responsabilités, voire gérer une entreprise.

En effet, ils ou elles apprennent à maîtriser les métiers de la boucherie et de la charcuterie ainsi que les techniques de préparation traiteur. Ces professionnels assimilent les techniques de transformation et de conservation de la viande, de la volaille et des produits de la mer.

Les sciences appliquées leur permettent de s'initier à la nutrition, la toxicologie alimentaire et la qualité. Les enseignements en droit, économie et gestion les préparent à la gestion d'un point de vente (stocks, commandes, etc.) et à l'animation d'équipe.