

boucher charcutier traiteur

RNCP7067 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21576, 21599, 21589, 34525
Code(s) ROME	H2101, D1101, D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles liées aux activités du métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il travaille dans le commerce alimentaire artisanal, dans une moyenne ou grande surface ou dans les laboratoires de la grande distribution.

Il sait choisir les matières premières, organiser les étapes de fabrication (transformation des carcasses, fabrication de charcuterie courante, de charcuterie fine, de productions traiteurs crus, cuits), suivre la transformation jusqu'au produit fini.

Il participe également au conditionnement, à l'étiquetage, à la commercialisation.

Il connaît les techniques d'approvisionnement, de commercialisation, de vente, la démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP7067BC01 — Bloc de compétence N° 1 Fiche RNCP n° 7067-Épreuve technologique et scientifique

LISTE DE COMPÉTENCES

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Définir les besoins

Collecter, traiter et organiser l'information – proposer et argumenter

Préparer les espaces de travail

Identifier les éléments de la qualité

Détecter les anomalies

RNCP7067BC02 — Bloc de compétence N° 2 Fiche RNCP n° 7067-Pratique professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer les espaces de travail
Planifier le travail dans le temps et l'espace
Mettre en oeuvre des mesures d'hygiène
Réceptionner, stocker
Préparer, transformer, fabriquer
Présenter et valoriser les produits
Vendre, facturer, encaisser
Maintenir en état les postes de travail
Appliquer les procédures de la démarche qualité
Réagir aux aléas et mener des actions correctives
Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
Contrôler la mise en place des postes de travail
Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
Contrôler la conformité de la production/transformation
Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers
Animer une équipe
Commercialiser les produits, conseiller

RNCP7067BC03 — Bloc de compétence N° 3 Fiche RNCP n° 7067-PSE

LISTE DE COMPÉTENCES

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème
- Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées
- Proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence

RNCP7067BC04 — Bloc de compétence N° 4 Fiche RNCP n° 7067-Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue ét

RNCP7067BC05 — Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n° 7067-Français

LISTE DE COMPÉTENCES

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

RNCP7067BC06 — Bloc de compétence N° 6 Fiche RNCP n° 7067-Histoire-géographie et enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Comprendre les enjeux liés au développement durable
 - Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation
 - Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux

RNCP7067BC07 — Bloc de compétence N°7 Fiche RNCP n° 7067-Arts appliqués et cultures artistiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels
- Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création
- Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques

RNCP7067BC08 — Bloc de compétence N° 8 Fiche RNCP n° 7067-Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

RNCP7067BC09 — Bloc de compétence N° 9 Fiche RNCP n° 7067-Environnement économique, juridique et management

LISTE DE COMPÉTENCES

Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur

RNCP7067BC10 — Bloc de compétence N° 10 Fiche RNCP n° 7067- Projet professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Appuyer la présentation à l'oral d'un dossier sur les compétences suivantes :

- Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise –croissance d'entreprise, ...),proposer et argumenter
- Communiquer avec la hiérarchie,les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)
- Animer une équipe
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

RNCP7067BC11 — Bloc de compétence N° 11 Fiche RNCP n° 7067- Mathématiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution.
- Expérimenter, simuler.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

RNCP7067BC12 — Bloc de compétence N° 11 Fiche RNCP n° 7067- Épreuves facultatives

LISTE DE COMPÉTENCES

LV Facultative

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère (épreuves facult. LV)

EPS facultative

Compétences de niveau 5 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif

- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Arrêté du 7

juillet 2015

Mobilité

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Entreprises artisanales de proximité, grandes et moyennes surfaces, grossistes, semi grossistes, industries agro alimentaires, restauration hors foyer, traiteur.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

boucher, boucher charcutier, charcutier traiteur

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	1 706 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (51 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	31 019
Jugés difficiles à recruter	49 %
Emplois saisonniers	38 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires S0X40 — Bouchers S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury, présidé par un enseignant chercheur, est composé : - de professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;

- pour un tiers au moins d'employeurs et de salariés membres de la profession intéressée par le diplôme.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	9 890 €
Selon la branche	9 619 € – 9 970 €
Prise en charge	Branches concernées
9 890 €	Valeur par défaut · 204 branches
9 970 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés, CPNEFP des industries charcutières, CPNIEFP dans la coopération agricole
9 619 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE de la branche boucherie, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP de la charcuterie
9 810 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2023
Date de dernière délivrance possible	31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37602

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/7067/>