



Le Charcutier Traiteur

Le métier de Charcutier traiteur se situe à mi-chemin entre les métiers de Boucher et de Cuisinier. Polyvalent, le charcutier a une activité de traiteur. Il élabore une variété de hors-d'œuvre et de plats cuisinés prêts à être emportés à base de viande, de poissons, de fruits et de légumes. Il assure également sur commande des buffets et des réceptions traiteur. Connaissance des règles d'hygiène, aisance relationnelle, créativité et sens de la qualité sont nécessaires pour répondre aux multiples attentes et exigences de la clientèle.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BP Charcutier traiteur doit être capable de :

- Organiser et exécuter des plats cuisinés prêts à consommer vendus en magasin ou livrés à domicile
- Assurer la présentation et décoration des plats
- Diriger une équipe

Contenu de la formation

Enseignements généraux (130h la 1^{re} année et 120h la 2^e année) :

Expression française, Ouverture sur le Monde, Gestion

Enseignements professionnels

(325h la 1^{re} année et 300h la 2^e année) :

Pratique professionnelle, Technologie, Sciences appliquées
Arts appliqués, Environnement économique, Juridique et Social

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise)



Campus

Bruz - Vannes



Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Charcutier traiteur ou Cuisine ou Boucher. Ou diplôme de niveau 4 : BP ou BAC Pro en boucherie, cuisine ou charcutier traiteur



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans



Validation

BP Charcutier traiteur - Niveau 4



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne condition physique
- Goût du contact
- Maîtrise gestuelle et de la sécurité
- Respect de l'hygiène
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse

Entreprises conseillées

- Boucherie artisanale
- Rayon boucherie en GMS
- Atelier de transformation

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite.

Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : épreuves ponctuelles
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias

Poursuites d'études

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active.

Perspectives professionnelles

Le titulaire du BP Charcutier Traiteur peut exercer comme chef d'entreprise d'une charcuterie/traiteur ou salarié en tant qu'ouvrier de production ou chef d'équipe en entreprise artisanale, industrielle ou dans la grande distribution.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

