

BP CHARCUTIER(ÈRE)- TRAITEUR(SE) NIVEAU 4



Être titulaire d'un des diplômes suivants :

- CAP Charcutier-Traiteur
- CAP Boucher
- CAP Cuisine
- CTM Préparateur Vendeur option Charcuterie-Traiteur
- Mention Complémentaire Employé Traiteur
- Bac Pro Boucher
- Bac Pro Charcutier-Traiteur
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

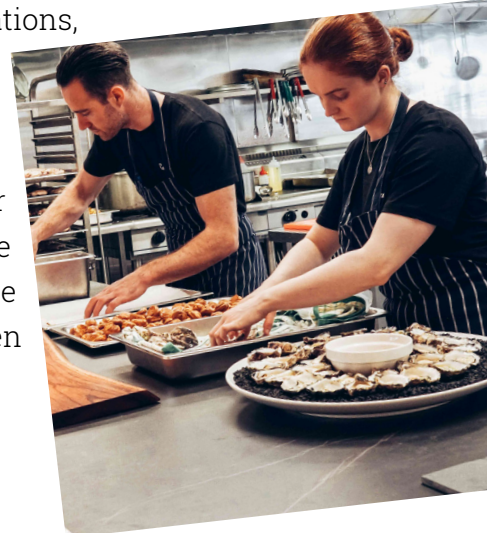


Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise. Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires.



De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire de ce diplôme est un employé hautement qualifié, capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie traiteur. Il est capable de participer à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité de la production.. il maîtrise l'approvisionnement, la production, le conditionnement et la présentation, en magasin et en service différé.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Gérer un point de vente spécialisé : réaliser les commandes (sélection des produits/fournisseurs, négociation, stockage...), organiser la commercialisation et éventuellement encadrer une équipe.
- Réaliser les opérations de production (produits de charcuterie, plats cuisinés, terrines, pâtés ; plats chauds et froids) jusqu'à la préparation pour la vente (découpe, conditionnement, dressage...).
- Organiser l'espace de vente (agencement, buffet...) et réaliser l'accueil, le conseil et l'encaissement.
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

DÉBOUCHÉS



- Charcutier(ère) - Traiteur(se) hautement qualifié(e)
- Responsable de production
 - Formateur(trice)
 - Démonstrateur(trice)
 - Chef(fe) d'entreprise

Le Charcutier peut exercer son activité dans une entreprise artisanale, industrielle, en restauration collective, voire dans l'hôtellerie. En entreprise artisanale, son activité est souvent liée à celle de traiteur et peut s'étendre à l'organisation de réceptions. viande), dans certaines collectivités (cuisines centrales).

TAUX DE
RÉUSSITE
2022



BP CHARCUTIER(ÈRE)- TRAITEUR(SE)

NIVEAU 4

CFA de la



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



**MERCUREY
(SAÔNE-ET-LOIRE)**

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4.

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.