

BP CHARCUTIER TRAITEUR NIVEAU 4



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

67%

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un des diplômes suivants CAP Charcutier-Traiteur, CAP Boucher, CAP Cuisine, CTM Préparateur Vendeur option Charcuterie-Traiteur, CS 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).

PROGRAMME

- Techniques professionnelles avancées en charcuterie
- Fabrication de produits élaborés et spécialités
- Réalisation de prestations traiteur
- Technologie professionnelle et sciences appliquées
- Organisation et gestion de la production
- Gestion commerciale et relation client
- Management et organisation du travail
- Sciences appliquées
- Français
- Histoire Géographie
- Langues vivantes étrangères

DURÉE

24 mois.

Le Brevet Professionnel Charcutier Traiteur forme des professionnels capables de créer et de valoriser des produits de charcuterie et des prestations traiteur.

Cette formation approfondit les techniques de fabrication de charcuteries artisanales, de terrines, de plats cuisinés et de produits festifs. Vous apprendrez à organiser et gérer un laboratoire, à sélectionner les matières premières, à superviser la production et à garantir la qualité sanitaire. La formation vous initie aussi à la présentation et à la mise en valeur des produits en magasin et lors de services différés, ainsi qu'à la gestion des commandes et à la relation client.

Elle ouvre des perspectives vers des postes de responsable de laboratoire ou de création d'entreprise.



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.

SAVOIR-ÊTRE

- **Précision** : suivre des recettes et dosages avec exactitude.
- **Créativité culinaire** : imaginer des présentations originales et appétissantes.
- **Gestion du temps** : coordonner la production et la livraison des commandes.
- **Relation client** : écouter, conseiller et fidéliser la clientèle.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu souhaites maîtriser charcuterie, salaisons et confection de plats traiteur.
- Tu es passionné par tradition culinaire et création de recettes originales.
- Tu veux gérer hygiène, stocks et commercialisation pour une vitrine attrayante.
- Tu vises à développer ou reprendre un service traiteur.

MODALITÉS

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

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

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

LIEU(X) DE FORMATION

**MERCUREY
(SAÔNE-ET-LOIRE)**
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle

DÉBOUCHÉS

Charcutier-Traiteur
hautement qualifié
Responsable de production
Formateur
Démonstrateur
Chef d'entreprise

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

Titre Adjoint de Dirigeant
d'Entreprise Artisanale

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



BP - Charcutier - traiteur

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37559.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 11/12/1998