



BP CHARCUTIER TRAITEUR

Référence : BP CHARCUTIER TRAITEUR

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite aux examens cliquez [ici](#)

Objectif

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.

Accédez à la fiche [RNCP975](#) du Répertoire national des certifications professionnelles .

Public

- Jeune, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

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).

Programme

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

Durée

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

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement
Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

- 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 audio-visuel : 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 de formation

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

Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4
Examen en fin de formation : validation totale ou partielle.

Poursuite d'étude

--

Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspective professionnelle

- Charcutier(ère) - Traiteur (se) hautement qualifié
- 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.

Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter

Apprenti : Prise en charge par les OPCO – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation.

Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

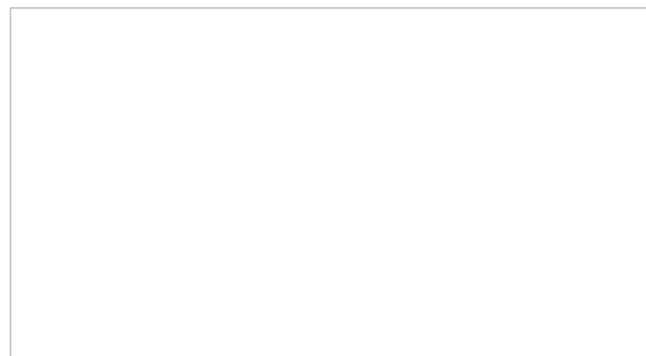
Contact

Lieu de formation :

CFA site de Saône et Loire :

formation-s71@artisanat-bfc.fr

| Tél. 03 85 41 40 15



Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche-Comté

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Date de la fiche : version du 15/02/2023.

Délivré par:

- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact