



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

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr



Code(s) NSF : 221

Code CPF : X

B.P. CHARCUTIER-TRAITEUR

04ENR_FIP_BPCharcutierTraiteur

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Mars 2024

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage
Diplôme de niveau 3 en Boucherie-Charcuterie-Traiteur

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800H en centre de formation et 2840H en entreprise)

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet Professionnel (B.P) Charcutier-Traiteur (diplôme de niveau 4 enregistré au RNCP37559) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de charcutier-traiteur

Compétences visées et résultats attendus :

Production, présentation, service du charcutier-traiteur

Approvisionner, stocker, produire (Concevoir-organiser), réaliser, personnaliser, conditionner et présenter, contrôler la qualité, entretenir les locaux, gérer (organiser le travail du personnel, la production), communiquer

Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur :

Compétences et connaissances technologiques en vue de l'analyse de situations professionnelles telles que l'action des différents facteurs d'influence et le rôle précis de l'intervention du professionnel ; les problèmes spécifiques concernant l'hygiène et la sécurité dans la profession de charcutier, charcutier-traiteur, traiteur.

Compétences et connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et leur mobilisation dans l'exercice de la profession.

Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs

Analyser un répertoire graphique et artistique
Réaliser un travail artistique adapté à la profession (assemblage, découpages, collages, dessins, organisations)

Session 2023 :

Taux de réussite à l'examen de 100%

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

1/3

**Lieu de formation
& contact :**

- Centre de Formation de la Chambre
des Métiers – Cepal
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-grandest.fr

- Centre de Formation de la Chambre
des Métiers - Pôle des Métiers
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Contactcampus88@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général : Expression et connaissance du monde / Anglais
- Enseignement professionnel : Sciences appliquées / Gestion appliquée / Environnement économique, juridique et social / Technologie / Arts appliqués / Pratique/vécu et retours d'

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Coût de la formation :

x

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

x

x

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

- Le diplômé exerce comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, telle qu'une boucherie-charcuterie, un traiteur, une charcuterie-conserverie ; les restaurants ou dans toutes les entreprises possédant un laboratoire de fabrication des produits de charcuterie-traiteur.
- Avec son BP, il pourra éventuellement s'installer à son compte.

Possibilité de poursuites d'études :

Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier-Traiteur

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en charcuterie-traiteur
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)