Fiche diplôme

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Code RNCP 37559 - France Compétences

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie-traiteur commercialisables. Il devra être capable de participer à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité et la productivité.

En alternance | 2 ans | Niveau 4 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Charcutier-traiteur ou d'un CAP Boucher ou CAP Cuisine ou CTM Préparateur-Vendeur option Charcuterie-Traiteur ou CS Employé Traiteur. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BP Charcutier Traiteur s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

+ Équipements adaptés aux évolutions du métier
+ Matériel technologique dernière génération
+ Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
+ Médiateur de l'apprentissage
+ Possibilité de restauration sur place ou à proximité
+ Stationnement gratuit
+ Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site
  handicap57@cma-moselle.fr
+ Transports en commun & pistes cyclables à proximité
+ Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production, présentation, service du charcutier-traiteur
- Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur
- Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs
- Gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridique et social de l'entreprise de charcuterie-traiteur

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Expression et connaissance du monde

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la charcuterie traiteur et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 5)
BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4)

** Les niveaux d'étude*

Niveau 3 CAP-CTM-CS-CQP Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION MOSELLE

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BP Charcuterie Traiteur
102024-V3