BP charcutier-traiteur

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 1908026F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire de ce BP est un ouvrier très qualifié qui fabrique des produits de charcuterie et des plats cuisinés et s'occupe de la gestion commerciale. Il exerce diverses fonctions : il sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises. Ce professionnel découpe, désosse et prépare les viandes, volailles et poissons. Il fabrique des terrines, pâtés, foies gras, salaisons. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts) et les conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison. Il sait aussi présenter et dresser un buffet.

Il prend en charge l'agencement du magasin et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes

Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel. Enfin, il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

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.

Programme

Enseignements Généraux : Expression française ouverture sur le Monde, Gestion

Enseignements professionnels : Pratique professionnelle, Technologie, Sciences appliquées, Arts appliqués, Environnement économique, Juridique et Social

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

BP charcutier-traiteur

Code RNCP : 37559

Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1884344S	Présentiel	Vannes	01/09/2025	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #1908026F