BP charcutier-traiteur

Certifiante | Contrat pro. | Contrat appr.

Réf. : 2393264F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Présentation de la formation

Objectifs

Le métier de charcutier-traiteur se situe à mi-chemin entre les métiers de Boucher et de Cuisinier. Polyvalent, le charcutier a une activité de traiteur. Il élabore une variété de hors d'œuvre et de plats cuisinés prêts à être emportés à base de viande, de poissons, de fruits et de légumes. Il assure également sur commande des buffets et des réceptions traiteur.
Connaissance des règles d'hygiène, aisance relationnelle, créativité et sens de la qualité sont nécessaires pour répondre aux multiples attentes et exigences de la clientèle.
Le titulaire du BP Charcutier traiteur doit être capable de

- Organiser et exécuter des plats cuisinés prêts à consommer vendus en magasin ou livrés à domicile
- Assurer la présentation et décoration des plats
- Diriger une équipe

Programme

Enseignements généraux (130h en 1ère année - 120h en 2ème année)

- Expression française et ouverture sur le monde
- Gestion

Enseignements professionnels (325h en 1ère année - 300h en 2ème année)

- Pratique professionnelle
- technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Environnement économique, juridique et social

Modalités d'organisation par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	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
1824814S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #2393264F