BP charcutier-traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211958F — Mise à jour : 22 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation Brevet Professionnel Charcutier-traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

• 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

Blocs de compétences :

RNCP37559BC01 - Production, présentation, service du charcutiertraiteur
RNCP37559BC02 - Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur RNCP37559BC03 - Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs
RNCP37559BC04 - Gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridique et social de l'entreprise de charcuterie-traiteur
RNCP37559BC05 - Expression et connaissance du monde RNCP37559BC06 - Langue vivante étrangère (facultatif)
RNCP37559BC07 - Mobilité (facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie
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
2329634S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	02/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211958F