BP charcutier-traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212826F — Mise à jour : 27 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Polyvalent, le charcutier-traiteur maîtrise de nombreuses techniques : découpe, cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Certaines préparations à base de pâtes demandent également le tour de main du pâtissier. La curiosité est fondamentale pour ce fin cuisinier, qui cherche sans cesse à améliorer ses produits et ses plats. Il doit être force de proposition, surtout s'il est traiteur. Il aime le contact et a aussi un tempérament commercial.

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

RNCP37559BC01 – Production, présentation, service du charcutier-traiteur
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) **Modalités d'organisation par année de formation**

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
2330698S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212826F