



## Brevet Professionnel

Date de l'enregistrement: 15/05/2023

Date d'échéance: 31/08/2028

RNCP 37559

Certificateur: Ministère de l'Éducation Nationale

# BP CHARCUTIER TRAITEUR

## Contexte professionnel

Le titulaire du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur (niveau 4) est un ouvrier qualifié qui fabrique des produits de charcuterie, des plats cuisinés. Il travaille également les poissons et réalise des préparations chaudes ou froides, salées ou sucrées. Il participe à la gestion et à l'organisation du point de vente. Il a de solide compétence commerciale et sait mettre en valeur les produits. Le titulaire du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur (niveau 4) peut poursuivre vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite une bonne condition physique, des aptitudes manuelles et de la créativité.

## Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 en Charcuterie Traiteur. (déroga

tions possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION** Bernard Stalter Eschau).

Autres publics : **nous consulter**.

Effectif minimum par classe : **6** apprenants.

Effectif maximum par classe : **20** apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

## Objectifs

- Etre capable de fabriquer des produits de charcuterie cuits ou crus.
- Etre capable de réaliser des prestations de traiteur.
- Etre capable de gérer les stocks, les approvisionnements, les commandes.
- Etre capable de vendre et de commercialiser les produits.
- Etre capable de participer à l'organisation d'un point de vente.

## Contacts

### CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins  
67114 ESCHAU

03.88.59.00.80

cfbs@cm-alsace.fr

### Développeurs de l'apprentissage

Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

developpeurs67@cm-alsace.fr

[eschau-formation.alsace](http://eschau-formation.alsace)

[cm-alsace.fr](http://cm-alsace.fr)

[www.facebook.com/cfbs67114](http://www.facebook.com/cfbs67114)

[http://www.instagram.com/cf\\_bernardstalter](http://www.instagram.com/cf_bernardstalter)

## Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

## Lieu et date

La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

## Durée de la formation – délai d'accès

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance. Aménagements possibles : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation  
Bernard Stalter.

## Modalités de validation

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

## Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue. Autres : nous consulter.

| Taux de réussite | Taux de satisfaction | Taux d'insertion professionnelle | Taux de poursuite d'étude |
|------------------|----------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 100 %            | 81 %                 | 80 %                             | 13 %                      |

# PROGRAMME

## Modules professionnels

Bloc n°1 : Production, présentation, service du charcutiertraiteur. Bloc n°2 : Technologie et sciences appliqués à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits. Bloc n°3 : Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs. Bloc n°4 : Gestion, techniques commerciales et environnement, juridique et social de l'entreprise de charcuterie-traiteur.

## Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

## Modules généraux

Bloc n°5 : Expression et connaissance du monde.

## Équipement technique

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet. Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

## Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

## Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours. Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise.



**APPRENTI-ARTISAN.ALSACE**  
Découvrez nos offres d'apprentissage

**FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE**  
**PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE**  
**GLACERIE - CONFISERIE**  
**BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR**  
**PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE**  
**FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART**

Conditions générales de vente :

