



Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur

Objectif

Le (la) titulaire de ce BP fabrique des produits de charcuterie et des plats cuisinés et s'occupe de la gestion commerciale. Il (elle) sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises, contrôle les stocks et calcule les rendements. Cet(te) ouvrier(ère) très qualifié(e) découpe, désosse et prépare les viandes, volailles et poissons, fabrique des terrines, pâtés, foies gras, salaisons et réalise des préparations chaudes ou froides. Il (elle) sait présenter et dresser un buffet et prend en charge l'agencement du magasin.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

CAP Charcutier-Traiteur ou Mention Complémentaire Employé Traiteur

Durée

2 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

- E1 – Production-présentation-service
- E2 – Technologie
- E3 – Sciences appliquées
- E4 – Arts appliqués
- E5 – Gestion comptable
- E6 – Environnement économique-juridique et social
- E7 – Expression française et connaissance du monde
- E8 – Langue vivante étrangère

Modalités d'évaluation examen

Écrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

Le (la) titulaire du BP Charcutier-Traiteur peut s'insérer professionnellement en tant qu'ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale. Avec son BP, il pourra éventuellement s'installer à son compte.

Débouchés

Charcutier-traiteur

Chef de laboratoire de traiteur

Chef d'entreprise/Gérant

Retrouvez les taux d'insertion sur: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37559/>

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 15€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Olivia BAYLAC- 05.63.48.43.60
o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51
stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 37559 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 11/12/1998

www.cm-tarn.fr

