Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ILE DE LA RÉUNION

BP - Niveau 4

BREVET PROFESSIONNEL
Charcutier Traiteur

LES OBJECTIFS
Former des professionnels hautement qualifiés capables de :

- Fabriquer des produits de charcuterie et des plats cuisinés et s'occuper de la gestion commerciale,
- Sélectionner les fournisseurs, passer les commandes, réceptionner les marchandises,
- Découper, désosser et préparer les viandes,
- Fabriquer des terrines, pâtés, foie gras, salaisons,
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) et les conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison,
- Présenter et dresser un buffet.

LES DÉBOUCHÉS
Le titulaire du BP Charcutier - Traiteur peut occuper directement le poste de chef d'équipe.

POURSUITE D'ÉTUDES
Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre vers un titre de niveau supérieur le BM Boucher Charcutier Traiteur

LES +++ DE LA FORMATION
Haute qualification en charcuterie
Le BP Charcutier-Traiteur est aujourd'hui un complément indispensable à la formation de base. Il s'oriente sur des méthodes de production et de fabrication non traitées en formation de base du CAP et de la Mention Complémentaire. Un apprenant en BP Charcutier-Traiteur, c'est aussi un «ouvrier» dont on attend une implication supplémentaire dans la vie de l'entreprise.

Titre de niveau 4 qui répond aux attentes des entreprises artisanales en matière de production.

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation de Sainte-Clotilde

0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite auprès de la Préfecture sous le n° d'existence 98 97 022 98 97

Région Réunion
l'Europe s'engage à La Réunion avec le FSE
UNION EUROPÉENNE

Fabriquer des produits de charcuterie

Fabriquer des terrines

Présenter et dresser un buffet

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

CHARCUTIER TRAITEUR - **NIVEAU 4**

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS
- **Contrat d'apprentissage :** Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation :** à partir de 18 ans
- **Formation continue :** Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS
- Être titulaire d'un CAP Charcutier Traiteur Traiteur ou un titre de niveau 3 de la spécialité,
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un Module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

DÉLAI D'ACCÈS
Entrée possible tout au long de l'année.

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION
- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Copie du diplôme de niveau 3
- Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS
Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE
formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis	:	0262 21 04 35
Saint-Pierre	:	0262 96 12 40
Saint-Paul	:	0262 45 52 52
Saint-André	:	0262 46 62 00

CONTENU PÉDAGOGIQUE

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL
- Expression et connaissance du monde
- Anglais

Enseignement permettant une personnalisation de parcours

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux
- Environnement Economique, Juridique et Social de l'entreprise
- Gestion
- Techniques commerciales
- Arts appliqués

Enseignement théorique et pratique alternant atelier et salle

DÉROULEMENT DE LA FORMATION
L'alternance : 2 jours par semaine en centre de formation

DURÉE
2 ans, adaptation selon profil

EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME
Les examens du BP sont validés par des épreuves ponctuelles en fin de parcours. L'inscription à l'examen est conditionnée par la validation du nombre d'heures.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectuées en centre, justifier d'une période en entreprise de 2 ans qui correspond au temps du contrat en apprentissage.
L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
- Des salles équipées
- Salle informatique avec accès internet
- Ateliers équipés

Les méthodes pédagogiques mises en oeuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

COUPON-RÉPONSE à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : 0262 ..... GSM : 069..... Fax : 026.....

Email : .....

Je suis intéressé(e) par la formation

☐ **BREVET PROFESSIONNEL (bp)**
CHARCUTIER TRAITEUR - NIVEAU 4

☐ **Je souhaite être contacté(e)**

Créneaux horaires : .....
(facultatif)

UNION EUROPÉENNE