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

BP CHARCUTIER TRAITEUR - NIVEAU 4



BP CHARCUTIER TRAITEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 4 inscrit au RNCP

LES OBJECTIFS :

Le titulaire du brevet professionnel « charcutier-traiteur » est un ouvrier très qualifié qui exerce diverses fonctions dans une entreprise artisanale (boucherie-charcuterie, traiteur, charcuterie-conserverie...), un restaurant ou une entreprise possédant un laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur (charcuterie industrielle, grande surface alimentaire). Il maîtrise l'approvisionnement, la production, le conditionnement, la présentation et la commercialisation en magasin et en service différé.

Il sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises. Ce professionnel découpe, désosse et prépare les viandes, volailles et poissons.

Il fabrique, conçoit et réalise des produits de charcuterie (terrines, pâtés, foies gras, salaisons) et des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il conditionne selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison. Il participe à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité de la production. Il sait aussi présenter et dresser un buffet. Il prend en charge l'agencement du magasin et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes. Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel. Enfin, il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

LES DÉBOUCHÉS :

- Ouvrier hautement qualifié : charcutier-traiteur,
- Chef de laboratoire traiteur

SUITE DE PARCOURS :

- BM Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (sous condition)
- CS Vente conseil en boucherie

LES +++ DE LA FORMATION :

- Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs
- Internat, restauration
- Aide au petit équipement
- Mobilité européenne et internationale possible
- Participation à des concours (MAF...)

CMA FORMATION

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





BP Charcutier Traiteur

NIVEAU 4

PUBLIC
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 ET PRÉ-REQUIS
Etre titulaire d'un CAP charcutier-traiteur ou d'un des diplômes listés à l'annexe II du référentiel BP charcutier-traiteur (ex. CAP Boucher, BP Boucher). Pour plus d'information, nous interroger.

EQUIVALENCES PASSERELLES
- Pas d'équivalence
- Passerelle possible avec le BP Boucher

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS
Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée en formation principalement en août ou en septembre.
Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.

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

TARIFS
Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.
Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.
Coût de la formation : nous consulter pour devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE
Saint-Denis : 0262 21 04 35 -Saint-Pierre : 0262 96 12 40 - Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00

Commander et réceptionner des marchandises

Organiser le travail du personnel, la production

Communiquer en magasin et en service différé

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPETENCES
- Production, présentation, service du charcutier-traiteur
- Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur
- Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs
- Gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridique et social de l'entreprise de charcutier-traiteur
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère (facultatif)
- Mobilité (facultatif)

DURÉE
2 ans en alternance. Adaptation selon le profil

MODALITES
2 jours par semaine en centre de formation

MODALITE D'EVALUATION 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.
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES
Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance ; Visite en entreprise
Moyens techniques : salles de formation, salle informatique, plateaux techniques modernes et équipés
Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

Accueil et handicap
Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.