

FILIÈRE PRODUCTION ALIMENTAIRE -Métiers de la Viande-



Le **BOUCHER** est le spécialiste de la viande, de l'approvisionnement jusqu'à la vente au détail. Tous les gestes liés à la préparation des produits imposent une grande habileté manuelle dans l'usage d'outils particulièrement effilés. Une connaissance affirmée des règles d'hygiène, une aisance relationnelle, une capacité de conseils, sont des exigences de ce métier qui ouvre de grandes perspectives professionnelles



Le métier de **CHARCUTIER-TRAITEUR** se situe à mi-chemin entre les métiers de Boucher et de Cuisinier. Polyvalent, le charcutier a une activité de traiteur. Il élabore une variété de hors d'œuvre et de plats cuisinés prêts à être emportés à base de viande, de poissons, de fruits et de légumes. Il assure également sur commande des buffets et des réceptions traiteur.

Connaissance des règles d'hygiène, aisance relationnelle, créativité et sens de la qualité sont nécessaires pour répondre aux multiples attentes et exigences de la clientèle.

Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nombre de semaines de cours au CFA	
			EN 1 AN	EN 2 ANS
CAP BOUCHER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP CHARCUTIER TRAITEUR	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
MC EMPLOYE TRAITEUR	Etre titulaire d'un CAP du domaine alimentaire	1 AN	12 semaines	/
BP BOUCHER	Etre titulaire du CAP Boucher	2 ANS	/	25 semaines
BP CHARCUTIER TRAITEUR	Etre titulaire d'un CAP Charcutier Traiteur, Boucher ou Cuisine	2 ANS	/	25 semaines

BP CHARCUTIER TRAITEUR



OBJECTIFS :

Le titulaire du BP Charcutier-Traiteur doit être capable de :

- 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

PRÉREQUIS :

Etre titulaire de l'un des diplômes suivants et avoir 2 années d'expérience :
CAP charcutier-traiteur, cuisine, boucher

Ou diplôme de niveau 4 : BP ou Bac professionnel en boucherie, cuisine ou charcuterie-traiteur

PUBLIC :

Candidat répondant aux prérequis

MODALITÉS D'ACCÈS :

Dossier de candidature

DURÉE :

Parcours classique en 2 ans.

VALIDATION :

BP Charcutier Traiteur (Diplôme de l'Éducation Nationale - Niveau IV)

INTERVENANTS :

Professeurs du CFA.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Examen épreuves ponctuelles

Livret d'apprentissage

Visite en entreprise

Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)

Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique

MODALITÉS D'ORGANISATION :

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA de la Chambre de Métiers et d'Artisanat
- 35 heures de cours par semaine
- 40 ou 39 semaines de période de formation en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

CONTENU DE LA FORMATION :

• **Enseignement général (130 h la première année et 120 h la deuxième année) :** Expression Française Ouverture sur le Monde, Gestion,

• **Enseignement professionnel (325h la première année, 300 h la deuxième année) :** Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences appliquées, Arts Appliqués, Environnement Economique, Juridique et Social

MOYENS TECHNIQUES :

Laboratoires équipés

Salles de cours équipées en moyens numériques

Centre de Ressource multimédias

EMPLOI :

Le titulaire du BP Charcutier Traiteur peut exercer comme chef d'entreprise d'une charcuterie/traiteur ou salarié en tant qu'ouvrier de production ou chef d'équipe en entreprise artisanale, industrielle ou dans la grande distribution

Référentiel national accessible sur : www.eduscol.fr

LIEU DE LA FORMATION :

CFA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU MORBIHAN

Boulevard des Îles 56000 Vannes - +33 2 97 63 95 10

www.cma56.bzh - cfa@cma-morbihan.fr