



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**BRETAGNE**

## BP Charcutier traiteur



### Charcutier traiteur

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.

### Objectifs de la formation

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.


### Contenu de la formation


Enseignements Généraux (130 h la 1ère année et 120 h la 2ème année) :  
Expression française ouverture sur le Monde, Gestion

Enseignements professionnels (325 h la 1ère année et 300 h la 2ème année)  
: Pratique professionnelle, Technologie, Sciences appliquées, Arts appliqués,  
Environnement économique, Juridique et Social.

Intervenants : Professeurs du CFA.

 **Campus**  
Vannes

 **Prérequis**  
Etre titulaire d'un CAP Charcutier traiteur ou Cuisine ou Boucher, et avoir 2 ans d'expérience ; Ou diplôme de niveau 4 : BP ou Bac Pro en boucherie, cuisine ou charcutier traiteur


 **Public**  
Candidats répondant aux prérequis

 **Modalités & délais d'accès** Fiche de candidature et validation du projet professionnel.  
Délais d'accès, nous consulter

 **Durée**  
Parcours en 2 ans

 **Validation**  
BP Charcutier traiteur. Niveau 4

 **Type de contrat**  
Alternance

 **Frais formation**  
Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne condition physique
- Goût du contact
- Maîtrise gestuelle et de la sécurité
- Respect de l'hygiène
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse

## Entreprises conseillées

- Boucherie artisanale
  - Rayon boucherie en GMS
  - Atelier de transformation
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures de cours par semaine
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise (dont 5 semaines de congés payés).

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : épreuves ponctuelles
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique.

## Moyens techniques

- Laboratoires équipés
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias.

## Poursuite d'étude

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active.

## Perspectives professionnelles

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.

## Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

### Campus de Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37 - [accueil.dinan@cma22.fr](mailto:accueil.dinan@cma22.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 45 - [facmet@fac-metiers.fr](mailto:facmet@fac-metiers.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES  
02 99 94 58 85 - [fougeres-secretariat@cma-rennes.fr](mailto:fougeres-secretariat@cma-rennes.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27 - [cfa.ploufragan@cma22.fr](mailto:cfa.ploufragan@cma22.fr)  
[www.cma22.bzh](http://www.cma22.bzh)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35 - [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)  
[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55 - [facmetiers@cma-rennes.fr](mailto:facmetiers@cma-rennes.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10 - [cfa@cma-morbihan.fr](mailto:cfa@cma-morbihan.fr)  
[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)