

# BP CHARCUTIER TRAITEUR

## Pré requis

CAP ou BEP alimentation + une année de Mention Complémentaire « Employé traiteur ».  
La mention complémentaire « traiteur » ou une expérience professionnelle d'une année minimum est conseillée.  
Etude du Dossier de candidature et Entretien.

## Objectifs de la formation

Formation de professionnels à l'ensemble des activités de charcutier-traiteur.  
Approfondissement des connaissances en sciences de l'alimentation, hygiène, réglementation des produits et du service traiteur.  
Acquisition de l'autonomie nécessaire dans son travail.  
Formation sur le plan pratique, financier et commercial.

## Organisation des cours

**Durée** : 2 ans.

**Alternance** : 2 semaines CFA / 2 semaines entreprise.

**Statut** : Contrat d'Apprentissage ou Contrat de Professionnalisation (pour les jeunes venant de province et dont l'employeur cotise à l'OPCO du secteur).

### **Enseignement professionnel :**

Pratique de charcuterie-traiteur, de cuisine service.  
Technologie, Sciences appliquées, Connaissance de l'entreprise.  
Comptabilité, Gestion, Economie, Mathématiques appliquées.  
Dessin professionnel et Commercialisation.

### **Enseignement général**

Expression et Connaissance du Monde



## Examen

**Epreuves de pratique** : Production, présentation, service

### **Epreuves écrites :**

Technologie, SA, Art appliqué, Gestion (gestion/comptabilité, techniques commerciales, environnement juridique, économique et social), Français-ouverture sur le monde.

**Epreuve facultative** : langue vivante à l'oral.

## Débouchés professionnels

Cette formation permet de travailler chez un traiteur, dans la grande distribution (responsable rayon traiteur), dans l'industrie agroalimentaire, comme responsable d'un restaurant appartenant à une chaîne ou chef d'entreprise.

Cette formation permet de travailler sur l'ensemble de l'application traiteur-charcutier aussi bien dans les petites, moyennes et grosses structures mais aussi de devenir chef d'entreprise (aussi bien dans l'artisanat, l'industrie agro-alimentaire et la restauration).

Poursuite de formation en BM Traiteur Organisateur de Réception.



Centre Européen des Professions Culinaires.

19 rue Goubet – 75019 PARIS  
Tél : 01 42 39 19 64

[www.ceproc.com](http://www.ceproc.com)  
[www.facebook.com/CeprocParisFrance](https://www.facebook.com/CeprocParisFrance)