

Brevet professionnel Traiteur Charcutier

Pré requis

CAP ou BEP alimentation + un entretien de motivation

La mention complémentaire traiteur ou expérience professionnelle n'est pas obligatoire mais souhaitable.

Objectifs de la formation

- Formation de professionnel 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 de professionnalisation (pour les jeunes venant de province et dont l'entreprise cotise au FAFORCHAR, les frais d'hébergement et de transport sont remboursés par le fonds de formation)

Enseignement professionnel

Pratique de charcuterie traiteur, de cuisine service

Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise

Comptabilité, gestion, économie, mathématiques appliquées

Dessin professionnel et vente

Enseignement général

Français ouverture sur le monde et anglais

Examen

Epreuves pratiques sur 2 jours

rédaction d'une fiche d'organisation pour les 5 produits avant l'épreuve reprenant les différentes étapes de fabrication qui vont suivre.

travail articulé en charcuterie, traiteur, cuisine, pâtisserie

présentation sous forme de buffet et dégustation par un jury

épreuve orale : présentation du plat cuisiné chaud sur assiette

Epreuves écrites

Technologie, sciences de l'alimentation, organisation et gestion de l'entreprise mathématiques appliquées et techniques commerciales, environnement juridique, économique et social, expression française et ouverture sur le monde,

Epreuve facultative : langue vivante à oral

Débouchés professionnels

Cette formation permet de travailler chez un traiteur, dans la grande distribution (responsable rayon traiteur), industrie agroalimentaire, responsable d'un restaurant appartenant à une chaîne, 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 devenir chef d'entreprise. Aussi bien dans l'artisanat, l'industrie agro alimentaire et la restauration.

Poursuite de formation en CQP Traiteur Organisateur de Réception



Centre européen des professions culinaires

CEPROC

19, rue Goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com