



BP Charcutier-traiteur

100% de réussite en 2022

Description

- **Durée** : 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme** : diplôme de niveau IV délivré par l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 semaines à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel

Admission

- **Modalité d'admission**
 - Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
 - Etre titulaire d'un CAP ou BEP du domaine alimentaire et d'une année de Mention complémentaire employé traiteur
 - Etre titulaire d'un CAP ou BEP du domaine alimentaire et avoir une expérience professionnelle culinaire d'une année au minimum
 - Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Programme

- **Enseignement général** : Expression et connaissance du monde
- **Enseignement professionnel** : Pratique de charcuterie-traiteur, Technologie, Sciences appliquées, Environnement économique, juridique et social, Gestion (EEJS), Comptabilité et techniques commerciales, Arts appliqués
- **Objectif de la formation** : Former des professionnels hautement qualifiés à même de maîtriser tous les savoir-faire et l'expertise d'un charcutier-traiteur accompli de la production à la commercialisation
- **Modalité d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

Perspectives

- **Poursuite d'études** : BM Boucher charcutier traiteur, CAP en 1 an en pâtisserie, cuisine, boulangerie ou boucherie
- **Débouchés professionnels** : Le diplômé exerce comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale de type charcuterie-traiteur, boucherie-charcuterie, charcuterie-conserverie, traiteur, traiteur organisateur de réception, restaurant ou dans toute autre maison dotée d'un laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur. Il est également à même de s'installer à son compte.

