



## BP Charcutier-traiteur

96,2% de réussite en 2023

### Description

- **Durée** : 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme** : diplôme de niveau IV délivré par le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine 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
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/>

### Admission

#### Prérequis & 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

**Equivalences, passerelles, blocs** : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

**Délai d'accès** : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

### Programme

- **Enseignement général** : Expression et connaissance du monde
- **Enseignement professionnel** : Pratique de charcuterie-traiteur, Technologie, Sciences appliquées, Environnement économique, juridique et social (EEJS), Gestion, Comptabilité et techniques commerciales, Arts appliqués
- **Objectifs 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
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.  
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

### Perspectives

- **Poursuite d'études** : CAP en 1 an en pâtisserie, cuisine, boulangerie, boucherie ou glacerie. BM Boucher charcutier-traiteur (non dispensé au CEPROC)
- **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.

Inscrivez-vous



CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires  
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 15 avril 2024