BP Charcutier-traiteur

96,6% de réussite en 2026

Description

- **Durée :** 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme :** diplôme de niveau IV délivré par le ministère de l'Education nationale inscrit au RNCP sous le code 37559.
- **Rythme d'alternance :** 1 semaines à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut :** Sous contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation (plus de 30 ans) possible sous conditions
- **Frais de scolarité :** Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
  - Cantine obligatoire pour l'ensemble des apprenants : facturation sur une base mensuelle.
- **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'amission

- 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 Certificat de spécialisation fabrication 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.

Inscription

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

Fiche mise à jour le 7 octobre 2026