



# CHARCUTIER-TRAITEUR

## BP

**BREVET PROFESSIONNEL**

DATE DE L'ENREGISTREMENT : 15/05/2023

**RNCP N°37559**

CERTIFICATEUR : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur (niveau 4) est un ouvrier qualifié qui fabrique des produits de charcuterie, des plats cuisinés. Il travaille également les poissons et réalise des préparations chaudes ou froides, salées ou sucrées.

Il participe à la gestion et à l'organisation du point de vente. Il a de solide compétence commerciale et sait mettre en valeur les produits.

Le titulaire du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur (niveau 4) peut poursuivre vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5).

Ce métier nécessite une bonne condition physique, des aptitudes manuelles et de la créativité.

## OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de fabriquer des produits de charcuterie cuits ou crus de qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable de réaliser des prestations de traiteur selon la demande du client.
- ✓ Etre capable de gérer les stocks, les approvisionnements, les commandes.
- ✓ Etre capable de vendre et de commercialiser les produits.
- ✓ Etre capable de participer à l'organisation d'un point de vente.

## DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.

La formation se déroule sur 2 années en alternance.

Aménagements possibles : nous consulter.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

## TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

## MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

## MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

- des épreuves écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°37559.

## PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 en Charcuterie Traiteur.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.  
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



## LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

## CONTACTS

**Centre de Formation Bernard Stalter**

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415

67412 Eschau Illkirch Cedex

cfbs@cm-alsace.fr

**Développeurs de l'apprentissage**

Coralie SCHWEITZER / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf\_bernardstalter

Taux de réussite

**86%**

Taux de satisfaction globale

**81%**

Taux d'insertion professionnelle

**78%**

Taux de recommandation

**81%**

« Source : Inserjeunes niveau national »

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Production, présentation, service du charcutier-traiteur
- Bloc n°2 : Technologie et sciences appliqués à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits
- Bloc n°3 : Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs
- Bloc n°4 : Gestion, techniques commerciales et environnement, juridique et social de l'entreprise de charcuterie-traiteur

### MODULES GENERAUX

- Bloc n°5 : Expression et connaissance du monde

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise.

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : GettyImages-484207184 et shutterstock\_785354407

Conditions générales de vente



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •  
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •  
• GLACERIE • CONFISERIE •  
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •  
• PROTHÈSE DENTAIRE •  
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

