



## Le charcutier-traiteur

Polyvalent, le charcutier-traiteur maîtrise de nombreuses techniques : découpe, cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Certaines préparations à base de pâtes demandent également le tour de main du pâtissier. La curiosité est fondamentale pour ce fin cuisinier, qui cherche sans cesse à améliorer ses produits et ses plats. Il doit être force de proposition, surtout s'il est traiteur. Il aime le contact et a aussi un tempérament commercial.

## Objectifs de la formation



La formation Brevet Professionnel Charcutier-traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Organiser et exécuter des plats cuisinés prêts à consommer vendus en magasin ou livrés à domicile,
- Assurer la présentation et décoration des plats,
- Diriger une équipe.

## Contenu de la formation



### Blocs de compétences

RNCP37559BC01 - Production, présentation, service du charcutier-traiteur

RNCP37559BC02 - Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur

RNCP37559BC03 - Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs

RNCP37559BC04 - Gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridique et social de l'entreprise de charcuterie-traiteur

RNCP37559BC05 - Expression et connaissance du monde

RNCP37559BC06 - Langue vivante étrangère (facultatif)

RNCP37559BC07 - Mobilité (facultatif)

## Modalités d'organisation



### Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Rennes - Bruz | Vannes



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Charcuterie-traiteur ou Cuisine ou Boucher. Ou diplôme de niveau 4 : Brevet Professionnel ou Bac Pro en boucherie, cuisine, charcutier-traiteur



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Brevet Professionnel Charcutier-traiteur, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP\* : 37559

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37559>



## Durée

A minima 800h parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens\*\*

80 % Taux de satisfaction\*\*

100 % Taux d'insertion\*\*\* dont 9,1 % en poursuite d'étude\*\*\*

0 % Taux de rupture\*\*

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Bonne dextérité  
Capacité d'organisation  
Aisance relationnelle  
Curieux et créatif  
Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Boucherie artisanale  
Rayon boucherie en GMS  
Atelier de transformation  
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active. D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Chef d'entreprise d'une charcuterie-traiteur
- Ouvrier de production
- Chef d'équipe en entreprise artisanale, industrielle ou dans la grande distribution

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOUGÈRES**

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10