Brevet Professionnel | Charcutier-traiteur

CMA FORMATION
Alimentaire

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE

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...).

80 %	Taux de réussite aux examens**
71,4 %	Taux de satisfaction**
85,7 %	Taux d'insertion*** dont 14,3 % en poursuite d'étude***
12 %	Taux de rupture**

CMA FORMATION
Alimentaire

Brevet Professionnel | Charcutier-traiteur

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-fougeres@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

www.cma-formation-bretagne.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE

*RNCP, Registre National des Certifications Professionnelles - ** Cohorte 23/24 *** Cohorte 22/23 - Crédit photo ©iStock.com / Meteo021 - Mise à jour 07/2025 - CMA Bretagne