

BP

CHARCUTIER-TRAITEUR



POINTS CLÉS

Pré-requis

- Être titulaire d'un CAP Charcuterie-traiteur ou Cuisine ou CAP Boucher Niveau 3
- Niveau 4 : Brevet Professionnel ou Bac Pro en boucherie, cuisine, charcutier-traiteur

Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.



NIVEAU 4
BP



Contrat d'apprentissage



Rythme

2 jours tous les 15 jours à la Skool & le reste du temps en entreprise



Durée

2 ANS soit 808h de formation à la Skool



OBJECTIFS

Le titulaire du brevet professionnel « charcutier-traiteur » est un ouvrier très qualifié qui exerce diverses fonctions dans une entreprise artisanale (boucherie-charcuterie, traiteur, charcuterie-conserverie...), un restaurant ou une entreprise possédant un laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur (charcuterie industrielle, grande surface alimentaire). Il maîtrise l'approvisionnement, la production, le conditionnement, la présentation et la commercialisation en magasin et en service différé.

Il sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises. Ce professionnel découpe, désosse et prépare les viandes, volailles et poissons. Il fabrique, conçoit et réalise des produits de charcuterie (terrines, pâtés, foies gras, salaisons) et des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il conditionne selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison. Il participe à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité de la production. Il sait aussi présenter et dresser un buffet. Il prend en charge l'agencement du magasin et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes. Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel. Enfin, il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.



DÉBOUCHÉS MÉTIER

- Entreprises artisanales : Charcuterie; Charcuterie-traiteur; Traiteur; Boucherie-charcuterie; Charcuterie-conserverie
- Entreprises artisanales et industrielles de charcutier-traiteur, restauration-hôtellerie, industries agro-alimentaires
- Restaurants et toute entreprise possédant un laboratoire de fabrication des produits de charcuterie-traiteur.
- Ouvrier hautement qualifié : charcutier-traiteur; chef de laboratoire de traiteur.
- Taux d'insertion global à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : ND %



SUITES DE PARCOURS

- BM Boucher Charcutier Traiteur



CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP37559

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01-09-2024

V2 - 01/04/2026

BP CHARCUTIER-TRAITEUR

PROGRAMME

BLOC 1 - Production, présentation, service du charcutier-traiteur (RNCP37559BC01)

BLOC 2 - Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur (RNCP37559BC02)

BLOC 3 - Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs (RNCP37559BC03)

BLOC 4 - Gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridique et social de l'entreprise de charcuterie-traiteur (RNCP37559BC04)

BLOC 5 - Expression et connaissance du monde (RNCP37559BC05)

BLOC 6 - Langue vivante étrangère (facultatif) (RNCP37559BC06)

BLOC 7 - Mobilité (facultatif) (RNCP37559BC07)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP37559 - V2 - 01/04/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du CAP.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque compétence d'un bloc de compétence est évaluée à l'écrit et ou à l'oral
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :

- De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
- De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.



MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

Passerelle : Les personnes déjà titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur au BP sont dispensées des épreuves générales / Équivalence : Aucune

€ TARIFS*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.



skoolnjob.com



04 12 05 06 05

info.perpignan@skoolnjob.com
145 Chemin de la Passio Vella
66100 PERPIGNAN

