

Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur



Objectif

Le (la) titulaire de ce BP fabrique des produits de charcuterie et des plats cuisinés et s'occupe de la gestion commerciale. Il (elle) sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises, contrôle les stocks et calcule les rendements. Cet(te) ouvrier(ère) très qualifié(e) découpe, désosse et prépare les viandes, volailles et poissons, fabrique des terrines, pâtés, foies gras, salaisons et réalise des préparations chaudes ou froides. Il (elle) sait présenter et dresser un buffet et prend en charge l'agencement du magasin.

Prérequis

CAP Charcutier-Traiteur ou Mention Complémentaire Employé Traiteur

Durée

2 ans

**420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel - distanciel, à la durée du parcours**

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

Contenu

- E1** – Production-présentation-service
- E2** – Technologie
- E3** – Sciences appliquées
- E4** – Arts appliqués
- E5** – Gestion comptable
- E6** – Environnement économique-juridique et social
- E7** – Expression française et connaissance du monde
- E8** – Langue vivante étrangère

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Poursuite d'études

Le (la) titulaire du BP Charcutier-Traiteur peut s'insérer professionnellement en tant qu'ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale. Avec son BP, il pourra éventuellement s'installer à son compte.

Lieu de la formation

**Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac**

112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

3500€ / an sur un niveau 4 et 5

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage, et prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat.

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :
Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

www.cm-tarn.fr

