

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

Charcutier traiteur (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Fabriquer des produits de charcuterie, plats cuisinés et s'occuper de la gestion commerciale.
- Exercer diverses fonctions : sélectionner les fournisseurs, passer les commandes, réceptionner les marchandises. Découper, désosser et préparer les viandes, volailles et poissons.
- Fabriquer des terrines, pâtés, foies gras, salaisons. Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) et conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison.
- Prendre en charge l'agencement du magasin et la présentation des produits. Accueillir et conseiller les clients, conditionner leurs achats et encaisser les ventes. Présenter et dresser un buffet.
- Contrôler les stocks et calculer les rendements. Encadrer du personnel.
- Entretenir les locaux et travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.
- Arts appliqués.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Boucher /CAP Charcutier-traiteur/ CAP Cuisine.
- MC Employé traiteur.
- BP Boucher/BP Cuisine.
- Bac pro Commercialisation et services en restauration

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Brevet professionnel niveau 4, diplôme Education Nationale. Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Minimum niveau 3 – Sortie : Niveau 4

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

DÉBOUCHÉS

Ce BP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active dans une entreprise artisanale, telle qu'une boucherie-charcuterie, un traiteur, une charcuterie-conserverie, les restaurants ou dans toutes les entreprises possédant un laboratoire de fabrication des produits de charcuterie-traiteur.

Avec son BP, il pourra s'installer à son compte.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)