



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

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.
- Entretien des locaux et travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

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 (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Brevet professionnel (niveau 4, anciennement IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 9 723 €.

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 2023.

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 2022

83,33 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA-CFA en décembre 2022, l'orientation des apprentis est :

- Insertion professionnelle : 100 %.



Nos formations
en Vidéos



CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24

04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation