



CHARCUTIER-TRAITEUR

BP
BREVET PROFESSIONNEL
RNCP N°975

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur (niveau 4) est un ouvrier qualifié qui fabrique des produits de charcuterie, des plats cuisinés. Il travaille également les poissons et réalise des préparations chaudes ou froides, salées ou sucrées.

Il participe à la gestion et à l'organisation du point de vente. Il a de solide compétence commerciale et sait mettre en valeur les produits.

Le titulaire du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur (niveau 4) peut poursuivre vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5).

Ce métier nécessite une bonne condition physique, des aptitudes manuelles et de la créativité.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de fabriquer des produits de charcuterie cuits ou crus de qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable de réaliser des prestations de traiteur selon la demande du client.
- ✓ Etre capable de gérer les stocks, les approvisionnements, les commandes.
- ✓ Etre capable de vendre et de commercialiser les produits.
- ✓ Etre capable de participer à l'organisation d'un point de vente.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Bernard Stalter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.
Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°975.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 en Charcuterie Traiteur.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :
La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :
Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter
21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
Développeurs de l'apprentissage
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfbs@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

85%

Taux de satisfaction

74%

Taux d'insertion professionnelle

93%

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production / présentation / service
- Technologie – sciences appliquées
- Arts appliqués

MODULES GENERAUX

- Gestion/comptabilité
- Environnement juridique, économique et social de l'entreprise
- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
 - quizz, QCM
 - exercices pratiques
 - présentation morale
 - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : Gettyimages-484207184 et shutterstock_785354407

Conditions générales
de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

