

## 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 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 »](#)