

**BREVET PROFESSIONNEL  
CHARCUTIER- TRAITEUR  
2 ans**

**Diplôme de niveau IV**

**800 heures en moyenne au CFA sur les deux ans, en alternance avec l'entreprise.**

**1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise**

**HORAIRES : 35 heures par semaine**

<b>Travaux Pratiques Charcuterie</b>	<b>14 H</b>
<b>Technologie Charcuterie</b>	<b>4 H</b>
<b>Technologie des Accords Mets et Vins</b>	<b>1 H</b>
<b>Connaissance Entreprise</b>	<b>4 H</b>
<b>Sciences Appliquées</b>	<b>4 H</b>
<b>Arts Appliqués</b>	<b>1 H</b>
<i>Expression Française et Ouverture sur le Monde</i>	<i>4 H</i>
<i>Mathématiques</i>	<i>3 H</i>

**MATERIEL NECESSAIRE**

**Fournitures scolaires traditionnelles  
Matériel pour les travaux pratiques**

**Vous trouverez la dernière mise à jour de la liste du matériel en téléchargeant les documents en bas de la page précédente.**