CFA du Roannais

Alimentation

BP CHARCUTIER - TRAITEUR

RNCP37559 | NIVEAU 4 | PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Contrat d'apprentissage :
- Être titulaire d'un CAP Charcutier- Traiteur ou un diplôme de niveau 3 de la spécialité
- Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- 2 ans - 400 heures / an
- Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

BP Charcutier - Traiteur

Le ou la titulaire du BP Charcutier - Traiteur doit être capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie traiteur commercialisables. Il devra être capable de participer à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité et la productivité.

C'est un professionnel qui peut créer ou reprendre une entreprise et former des apprentis.

Objectifs et compétences visés

- Approvisionner : commander et réceptionner les marchandises; stocker
- Produire : concevoir et organiser; réaliser
- Conditionner, présenter en magasin, en service différé
- Entretenir les locaux, les équipements et les matériels
- Contrôler la qualité et l'hygiène
- Gérer le personnel et la production
- Vendre en magasin et en service différé

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
ECM (dont 3 heures de français et 1 heure d'Histoire / géographie)	4
Mathématiques	3
Histoire / géographie	1
Travaux pratiques	14
Technologie professionnelle	4
Gestion - Comptabilité	4
Sciences Appliquées	3
Arts Appliqués	2

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.

Alimentation

BP CHARCUTIER - TRAITEUR

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

Le plateau technique Charcuterie - Traiteur est spacieux et agencé selon les besoins du métier.

- 1 laboratoire avec zone de cuisson et de préparation

- 1 laboratoire froid avec zone de préparation et accès direct aux chambres froides.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

CFA DU ROANNAIS
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

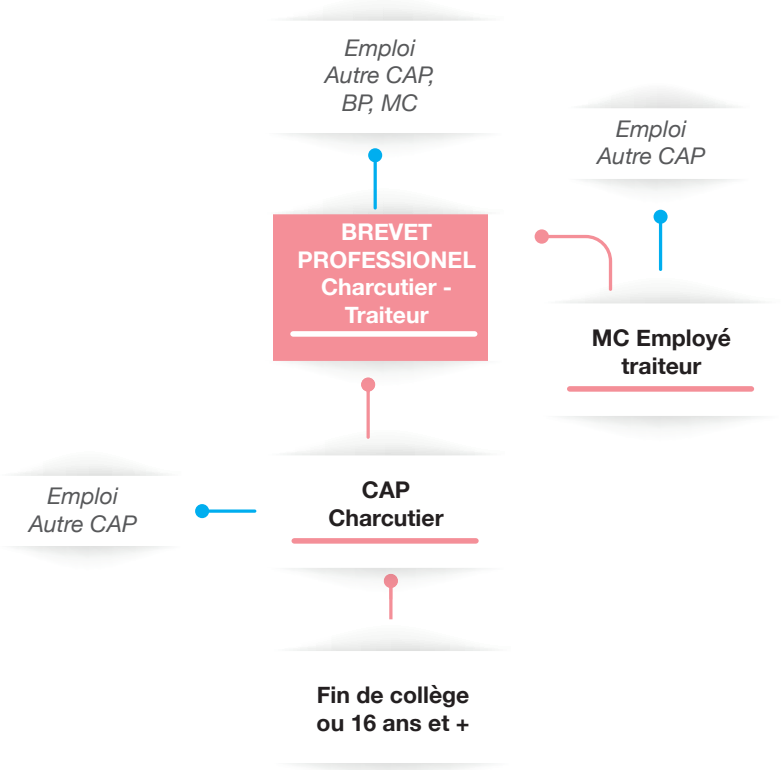
L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire du BP Charcuterie - Traiteur après quelques expériences professionnelles sera un ouvrier hautement qualifié. Il sera amené à exercer ses fonctions comme responsable de laboratoire de facbrication.
Il pourra également créer ou reprendre une entreprise.

Poursuite d'études

Ce BP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en Mention Complémentaire (MC) en employé traiteur, en Brevet de Maîtrise.
Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

CFA du Roannais
La réussite par l'apprentissage

C112017 |MAJ220224 |V2