



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FI_AL_06

BP CHARCUTIER-TRAITEUR

Organisation, gestion du laboratoire, expertise en fabrications, le(la) titulaire du Brevet Professionnel Charcutier-traiteur œuvre à l'optimisation de la qualité et de la productivité de son entreprise.



Formation certifiante



Niveau 4



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 2 ans selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Être titulaire du CAP Charcutier-traiteur ou du Baccalauréat professionnel Boucher charcutier-traiteur.



OBJECTIFS :

- Gérer l'approvisionnement du laboratoire de charcuterie-traiteur,
- Organiser et gérer la production du laboratoire,
- Concevoir et réaliser les produits de charcuterie et de traiteur,
- Conditionner et présenter les produits réalisés,
- Gérer la commercialisation des produits réalisés,
- Contrôler la qualité tout au long des activités,
- Gérer et encadrer le personnel de production.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Charcutier-traiteur : ouvrier hautement qualifié,
- Créateur ou repreneur d'une entreprise, après expérience professionnelle.



EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Travaux Pratiques et technologie professionnelle,
- Sciences de l'alimentation,
- Arts appliqués,
- Gestion, comptabilité, techniques commerciales, environnement économique, juridique et social,
- Expression française et ouverture sur le monde,
- Anglais (épreuve facultative).

En entreprise

- Approvisionnement,
- Production, conditionnement, présentation,
- Entretien,
- Contrôle qualité,
- Gestion du personnel, de la production,
- Commercialisation.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Accès à la mobilité européenne,
- Formation adaptable aux situations de handicap,
- Préparation aux concours.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

CAP BOUCHER EN 1 AN

FORMATION

BM BOUCHER CHARCUTIER-TRAITEUR

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne

