

## Brevet professionnel (BP) Charcutier traiteur

### Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP ou BEP des métiers de l'alimentation + entretien de motivation
- Il est souhaitable d'avoir une mention complémentaire traiteur ou une expérience professionnelle pour accéder à la formation, mais cela n'est pas obligatoire.

### Objectifs de la formation

- Acquérir davantage d'autonomie.
- Approfondir ses connaissances en sciences de l'alimentation, hygiène, réglementation des produits et en service traiteur.
- Etoffer ses compétences sur le plan pratique, financier et commercial.

### Organisation des cours

Durée : 2 ans

Alternance : 2 semaines CFA/ 2 semaines entreprise

Statut : contrat de professionnalisation (pour les jeunes en provenance de province et dont l'entreprise cotise à l'OPCALIM Charcuterie). Les frais d'hébergement et de transport sont remboursés par le fonds de formation.

### Enseignement professionnel

- Pratique de la charcuterie traiteur, de la cuisine et du service
- Technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise
- Comptabilité, gestion, économie et mathématiques appliquées
- Dessin professionnel et vente

### Enseignement général

Français, ouverture sur le monde et anglais

### Examen

Epreuves pratiques sur 2 jours : rédaction d'une fiche d'organisation pour les 5 produits avant l'épreuve reprenant les différentes étapes de fabrication qui vont suivre.

Travail articulé en charcuterie, traiteur, cuisine, pâtisserie.

Présentation d'un buffet devant un jury composé de professionnels.

Epreuve orale : présentation du plat cuisiné chaud sur assiette.

### Epreuves écrites

• Technologie • Sciences de l'alimentation • Organisation et gestion de l'entreprise • Mathématiques appliquées et techniques commerciales • Environnement juridique économique et social • Expression française et ouverture sur le monde

Epreuve facultative : langue vivante à oral

### Débouchés professionnels

- Exercer tous les métiers du secteur charcutier traiteur en petite, moyenne ou grande entreprise, au sein d'une structure artisanale, un restaurant, dans la grande distribution, l'industrie agroalimentaire, en qualité de chef de labo, chef de production, consultant...
- Devenir chef d'entreprise.
- Poursuivre sa de formation en CQP Traiteur Organisateur de Réception (Bac+2).