

BP CHARCUTIER-TRAITEUR

PRÉSENTATION ET OBJECTIF

Diplôme national, le Brevet Professionnel (BP) atteste l'acquisition d'une haute qualification professionnelle. Il se prépare en deux ans, après l'obtention d'un CAP ou BEP, et s'inscrit souvent dans un projet de création d'entreprise.

Le titulaire de ce BP fabrique produits de charcuterie et plats cuisinés. Il s'occupe de la gestion commerciale : sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises.

Il découpe, désosse et prépare viandes, volailles et poissons. Il fabrique terrines, pâtés, foies gras, salaisons. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) et les conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison.

Il sait présenter et dresser un buffet. Il prend en charge l'agencement du magasin et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes. Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut encadrer du personnel. Il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

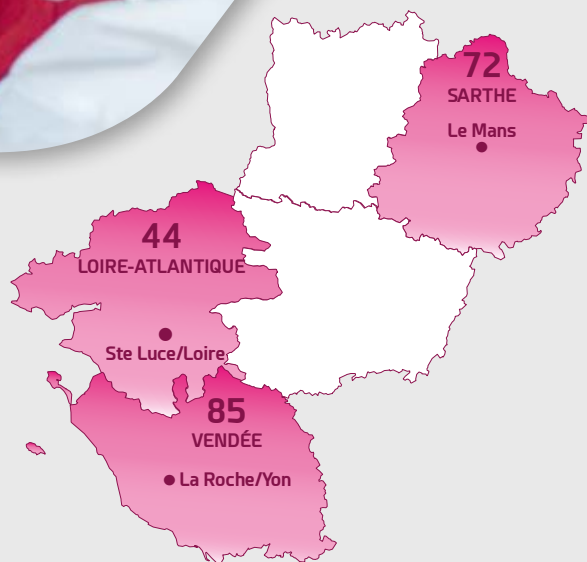
Cours 1 semaine sur 3 en Centre de Formation
Rentrée annuelle de Septembre à Décembre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en Centre de Formation et en entreprise
Passage de l'examen à l'issue de la formation

DURÉE ET MODALITÉS D'ACCÈS

26 semaines de cours sur 2 ans / 910 heures
Possibilité en 1 an en formation connexe
Admission sur dossier et possibilité d'entretien



PRÉREQUIS

CAP Charcutier-Traiteur
CTM Préparateur Vendeur option Charcuterie-Traiteur
Mention Complémentaire Employé Traiteur
Bac Pro Boucher / Charcutier / Traiteur (BP en 1 an)

PUBLIC : OUVERT À TOUS !

Apprenti
Demandeur d'emploi
Salarié
Salarié en contrat de professionnalisation
Autres : nous consulter
Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Expression et connaissance du monde

Langues vivantes

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Sciences Appliquées

Gestion Appliquée

Législation

Technologie

Arts Appliqués

Pratique

LIEUX DE FORMATION

URMA LOIRE-ATLANTIQUE

Ste Luce/Loire - 02 40 18 96 96

urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA SARTHE

Le Mans - 02 43 50 13 70

urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA VENDÉE

La Roche/Yon - 02 51 36 53 00

urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : boucherie-charcuterie, traiteur, charcuterie-conserverie, restaurant, entreprise avec laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur.

Évolution possible vers les métiers suivants : Ouvrier hautement qualifié / Formateur / Artisan boulanger.

POURSUITE D'ÉTUDES

Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP + 5 ans d'expérience professionnelle

Brevet de Maîtrise

INFOS PRATIQUES : LES + DE L'URMA

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier

Possibilité de parcours individualisé sur dossier