

BP CHARCUTIER TRAITEUR (Niveau 4)



LES OBJECTIFS

Le titulaire du BP Charcutier-Traiteur est en mesure de gérer une entreprise, de manager une équipe, et de recevoir la clientèle. Il doit être capable de proposer des prestations diverses et variées telles que l'organisation d'un événement.



CONTENU DE LA FORMATION

► Enseignement général :

- Expression française
- Technologie
- Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à l'hygiène alimentaire
- Gestion
- Ouverture sur le monde
- Arts appliqués à la profession

► Enseignement professionnel :

- Elaboration et présentation de charcuteries fines, plats cuisinés «traiteur»
- Maîtrise des techniques de fabrication

DURÉE DE LA FORMATION

Formation : 2 ans

Rythme : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Etre titulaire d'un CAP Charcutier-Traiteur



MODALITÉS DE RECRUTEMENT

1. Pré-inscription sur le site du Campus
2. Entretien
3. Accompagnement
4. Signature du contrat
5. Inscription définitive au Campus



CONTACT

Campus des Métiers et de l'Artisanat
Pôle Activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
campus37@cma-cvl.fr
Tel : 02 47 78 47 00

Retrouvez nous sur :
www.campusdesmetiers37.fr



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
 - Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
 - Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Apprécier l'état de fraîcheur des matières premières
- Préparer, élaborer des plats cuisinés
- Organiser des buffets
- Maîtriser les techniques de désossage du porc
- Elaborer des produits de charcuterie
- Maîtriser le triage, le salage et la cuisson
- Apprendre à rectifier un assaisonnement, une température et une fin de cuisson
- Développer sa créativité
- Organiser son travail en fonction des commandes
- Mettre en valeur les produits
- Mettre en oeuvre la commercialisation des produits



PERSPECTIVES D'EMPLOI

Charcutier-traiteur



POURSUITES D'ÉTUDES

CAP Boucher (1 an)



LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents



Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap