

BP Charcutier Traiteur

Niveau 4

En alternance



LES OBJECTIFS

- Réaliser les opérations de production (produits de charcuterie, plats cuisinés, terrines ; plats chauds et froids) jusqu'à la préparation pour la vente (découpe, conditionnement, dressage...)
- Gérer un point de vente spécialisé : réaliser les commandes (sélection des produits/ fournisseurs, négociation, stockage...), organiser la commercialisation et savoir encadrer une équipe
- Organiser l'espace de vente (agencement, buffet...) et réaliser l'accueil, le conseil et l'encaissement
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité

DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation** : Cours de 2 ans
- **Rythme d'alternance** : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Charcutier-Traiteur
- Ou CAP Boucher

LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5-7 rue Joseph Cugnot - 37300 Joué-lès-Tours



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO 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) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



CONTENU DE LA FORMATION

➤ Enseignement professionnel

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

➤ 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

➤ Activités 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 chef



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

