BP - Charcutier - Traiteur

> Renforcez votre expertise en charcuterie-traiteur pour développer une offre adaptée aux attentes des clients

- **Apprentissage**
- **BP - Charcutier - Traiteur**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 à 2 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- ASSURER la commande, la réception et le stockage des produits
- RÉALISER ET PERSONNALISER la production de produits charcutiers et traiteurs
- CONDITIONNER ET PRÉSENTER les préparations pour la mise en vitrine
- GÉRER le personnel et la production

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Production, présentation, service du charcutier-traiteur
- BC02 - Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie- traiteur
- BC03 - Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs
- BC04 - Gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridique et social de l'entreprise de charcuterie- traiteur
- BC05 - Expression et connaissance du monde
- BC06 - Langue vivante étrangère (facultatif)
- BC07 - Mobilité (facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
BP - CHARCUTIER - TRAITEUR

Niveau :
Niveau 4 (ex. : BP - Bac pro)

Référence :
RNCP37559

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 11/12/1998

Débouchés :
- Ouvrier charcutier-traiteur hautement qualifié
- Chef de laboratoire de traiteur

Retrouvez le taux d'insertion sur sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
Il est possible de poursuivre ses études en 2 ans en :

- BP Boucher (niveau 4)
- BM Boucher charcutier traiteur (niveau 5)

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
-
  - CAP boucher
  - CAP charcuterie-traiteur
  - CAP cuisine
  - CTM boucher charcutier traiteur
  - CTM préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur
  - CS employé traiteur
  - BP arts de la cuisine
  - BP boucher

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise

- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/catalogue/bp-charcutier-traiteur-for-01427**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006