



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
PAYS DE LA LOIRE

**CMA FORMATION**

**1 emploi = 1 formation**

# BP CHARCUTIER TRAITEUR

Niveau 4 RNCP37559

## OBJECTIFS

Produire, présenter et assurer le service du charcutier-traiteur

Mettre en oeuvre des connaissances technologiques et scientifiques appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur

Réaliser un travail d'arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs

Maîtriser les règles de gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridiques et sociale de l'entreprise de charcutier-traiteur

Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation en septembre ou octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur [cma-formation-paysdelaloire.fr](http://cma-formation-paysdelaloire.fr)

Réunion d'information collective puis entretien individuel

## ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : [cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap](http://cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap)

## PUBLIC

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation

## PRÉREQUIS

Être titulaire de l'un des diplômes suivants : CAP Charcuterie-Traiteur, CAP Charcutier Préparation Traiteur, CAP préparateur en produits carnés, CTM Boucherie-Charcuterie-Traiteur, CTM Préparateur Vendeur option Boucherie, Option Charcutier-Traiteur, CS Employé Traiteur, BP Cuisinier, Bac Pro Métiers de l'alimentation, CAP Boucher, CAP Cuisine, BP Boucher

### Informations complémentaires :

Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum

Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques

## DURÉE

2 ans en alternance, 910h en Centre de formation

1 an si diplôme de niveau 4 validé dans la même filière. 455 heures en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations

Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

## TARIF

Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la Région des Pays de la Loire sur étude du dossier

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

### Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

### Encadrement :

Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné

Professeurs diplômés pour les enseignements généraux

Maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

## CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences

en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/1-emploi-1-formation-bp-charcutier-traiteur>

## DÉBOUCHÉS

Ouvrier hautement qualifié, charcutier-traiteur, chef de laboratoire de traiteur

## SUITE DE PARCOURS

Brevet de Maîtrise Charcutier

## ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas de passerelle pour cette certification

Certifications professionnelles reconnues en correspondance partielle, consulter la fiche France Compétences <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37559/>

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France : <https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

**Certificateur :** Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

**Date d'enregistrement :** 15-05-2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37559/>

## LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

Cette formation est cofinancée par la Région Pays de la Loire, l'Etat (Pacte régional d'investissement dans les compétences Pays de la Loire) et l'Union européenne (FSE+)



## LIEUX ET COORDONNÉES

### LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · [accueilcfp85@cma-paysdelaloire.fr](mailto:accueilcfp85@cma-paysdelaloire.fr)

 FORMATION



Erasmus+

[cma-formation-paysdelaloire.fr](https://www.cma-formation-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

