



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

CMA 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

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

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

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation.

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner.

VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

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

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

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



Date de mise à jour : janvier 2026

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

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/bp-charcutier-traiteur>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnelle	CTM Certificat Technique des Métiers	CS Certificat de Spécialisation

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'Education 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

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES

02 40 18 96 96 · accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

LE MANS

02 43 50 13 70 · accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr

LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · accueilcfp85@cma-paysdelaloire.fr

 CMA FORMATION



Erasmus+

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

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

