



## OÙ ?

- CHÂTEAURoux
- JOUÉ-LÈS-TOURS
- BLOIS
- ORLÉANS

## MODALITÉS D'ACCÈS

### EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur réservée aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).

### EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Formation prise en charge par l'OPCO, rémunérée par l'employeur et sans limite d'âge.

### EN FORMATION CONTINUE

Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi.  
(tarifs et modalités : nous consulter).

## DÉLAI D'ACCÈS

L'entrée en formation se fait lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés par l'ensemble des parties, sous réserve de financement et place disponible.

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

- pré-inscription en ligne
- accompagnement à la recherche d'entreprise
- signature du contrat
- inscription définitive

# BP Charcutier-Traiteur

NIVEAU 4

EN ALTERNANCE

## 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

## DÉROULÉ DE LA FORMATION

### DURÉE

Formation sur 2 ans

### RYTHME D'ALTERNANCE

L'alternance se compose de périodes en entreprise et de périodes sur le site de formation.

Consultez notre site internet pour plus d'informations !

## PRÉREQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Charcutier-Traiteur
- ou CAP Boucher

## POURSUITES

### FORMATION



CFA : 37, 45

### EMPLOI

Charcutier-traiteur chef

## RÉPERTOIRE DES DIPLÔMES

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
**CS** : Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire)  
**BP** : Brevet Professionnel - **BTM** : Brevet Technique des Métiers  
**BMA** : Brevet des Métiers d'Art - **BAC PRO** : Baccalauréat Professionnel  
**BM** : Brevet de Maîtrise  
**CQP** : Certificat de Qualification Professionnelle  
**TFP** : Titre à Finalité Professionnelle



## ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.



## CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel en vigueur

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression française
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à l'hygiène alimentaire
- Économie-Gestion
- Ouverture sur le monde
- Arts appliqués et cultures artistiques

### 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
- Élaborer 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

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant 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 établissements bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et sont équipés spécifiquement pour chaque métier.

## SUIVI ET ÉVALUATION

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

## RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

AVANT 18 ANS	18-20 ANS	21-25 ANS	26 ANS ET +
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 1<sup>re</sup> ANNÉE</b>			
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 2<sup>e</sup> ANNÉE</b>			
39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 3<sup>e</sup> ANNÉE</b>			
55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

\*Source : service-public.fr, sous réserve de modification. En pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel si existant.



## LES AVANTAGES DE NOS SITES DE FORMATION

- FORMATION RÉMUNÉRÉE
- ALTERNANCE POSSIBLE
- 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 SITES
- ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES RÉCENTS

### CMA FORMATION

### ALTERNANCE

**SITE DE CHATEAUROUX**  
164 avenue John Kennedy  
36000 Châteauroux  
**02 54 08 70 00**  
campus36@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers36.fr

**SITE DE BLOIS**  
27 rue André Boulle  
41000 Blois  
**02 54 74 14 73**  
campus41@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers41.fr

**SITE DE JOUÉ-LÈS-TOURS**  
5-7 rue Joseph Cugnot  
37300 Joué-lès-Tours  
**02 47 78 47 00**  
campus37@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers37.fr

**SITE D'ORLÉANS**  
5 rue Charles Péguy  
45000 Orléans  
**02 38 62 75 29**  
campus45@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers45.fr



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

CENTRE-VAL DE LOIRE

