



**CAMPUS^{DE}
GROISY**

FORMATEUR DEPUIS 1973



**MÉTIER
DE
BOUCHE**

BP*

CHARCUTIER - TRAITEUR



CHARCUTIER TRAITEUR



Filière
Métier de bouche

BP*

CHARCUTIER - TRAITEUR

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise : au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Formation en 2 ans

DIPLÔME

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

Le / la titulaire du BP Charcutier-Traiteur est capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie-traiteur commercialisables. Il / elle participe à la gestion du laboratoire pour optimiser la qualité et la productivité.

En tant qu'ouvrier-ère hautement qualifié(e), le / la titulaire du BP charcutier traiteur est amené(e) à exercer des fonctions de responsable de laboratoire, à créer ou reprendre une entreprise.

LA NOMENCLATURE DES
DIPLOMES DU RNCP



COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PREREQUIS

- Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.
- L'admission en brevet professionnel se fait sur dossier et entretien de motivation

QUALITÉS REQUISES

- *Soin*
- *Sens des responsabilités*
- *Résistance physique*
- *Créativité*
- *Bonnes relations avec la clientèle*
- *Hygiène rigoureuse*
- *Habileté manuelle*

CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : A partir de 17 ans, après un classe CAP*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *A mettre en parallèle avec les pré-requis*



MÉTIER
DE
BOUCHE



CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

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

DOMAINE 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

QUEL
CONTENU ?

MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITES D'EVALUATION

Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.

En fonction du statut

- *Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise*
- *En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.*



TAUX DE RÉUSSITE

*Résultats à partir de fin
2024*

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- CAP Boucher en 1 an

EMPLOYABILITÉ

NC

EMPLOI TYPE :

Le / la diplômé(e) exerce comme ouvrier-ère très qualifié(e) dans toutes entreprises possédant un laboratoire de fabrication : charcuterie, charcuterie-traiteur, traiteur, boucherie-charcuterie, charcuterie conserverie, mais aussi les restaurants.

Dans les entreprises artisanales, le / la diplômé(e) est capable de maîtriser l'approvisionnement, la réalisation et la préparation des produits à commercialiser. Il sera aussi amené à être responsable de laboratoire ou pourra créer sa propre entreprise grâce aux compétences acquises lors de sa formation hautement qualifiante.

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITE

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50

ET

APRÈS ?



TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 9 723€/an

*Pour les autres statuts : Sur demande,
Devis en fonction de votre profil professionnel.
Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.*

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.