



BP **CHARCUTIER TRAITEUR**

FORMATION EN 2 ANS

BP CHARCUTIER TRAITEUR

Maîtrisant toutes les opérations culinaires, le / la titulaire du BP Charcutier Traiteur transforme 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.

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

Pré-requis

Être titulaire d'un CAP Charcutier-Traiteur.

Sans limite d'âge.

- À partir de 16 ans et jusqu'à 29 ans en contrat d'apprentissage.
- En contrat de professionnalisation, à partir de 30 ans.*

**selon le profil.*

Le diplôme

La formation est validée par l'examen du BP Charcutier Traiteur dans le but d'exercer un emploi en entreprises artisanales et restaurants., ou de créer sa propre entreprise.



CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement 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

Enseignement professionnel

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

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
- Elaborer 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

RYTHME DE L'ALTERNANCE

13 semaines de formation au
Campus de Groisy.

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP BOUCHER

Renseignements & inscriptions sur :
www.campusdegroisy.com ou au 04 50 68 00 50