



# ➤ BP CHARCUTIER-TRAITEUR

## Niveau 4

Jean Lameloise  
MERCUREY

17, Voie Romaine  
71640 Mercurey  
Tél. : 03 85 98 10 30  
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : [www.cifa-jean-lameloise.com](http://www.cifa-jean-lameloise.com)

E-mail : [mercurey@cifa-jean-lameloise.com](mailto:mercurey@cifa-jean-lameloise.com)

### > Le métier :

Le charcutier travaille avant tout la viande de porc pour en faire des préparations savoureuses : dans sa vitrine trônent saucissons, pâtés, terrines, boudins et andouillettes. Les préparations culinaires s'étendent généralement au-delà, le charcutier sachant aussi travailler d'autres viandes et le poisson. Son métier, proche de la cuisine, est très complet. Il doit travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène. Il doit avoir un sens de l'esthétique afin de présenter ses plats avec goût. Le traiteur maîtrise toutes les opérations culinaires. Il réalise des plats cuisinés chauds et froids. Il transforme viandes, poissons, crustacés, légumes et réalise des préparations gourmandes comme pâtés, terrines, jambons, saucissons. Il doit concilier rigueur, créativité et sens de l'innovation toujours dans le respect le plus strict de l'hygiène. Il doit être organisé et méticuleux. Il réalise aussi des opérations comme le fumage, le saumurage et les salaisons.



### > Les objectifs de la formation :

Le titulaire du Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur est un professionnel hautement qualifié qui est capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie-traiteur commercialisables. Il est aussi capable de participer à la gestion du laboratoire, notamment optimiser la qualité et la productivité. Il est amené à exercer ses fonctions comme responsable du laboratoire de fabrication, prenant en compte :

- De nouveaux modes d'organisation et de conception en vue d'améliorer la qualité.
- Une gestion plus rationnelle des tâches et des moyens.
- Une responsabilisation plus grande de l'équipe de production.

A terme, par son potentiel et après une expérience professionnelle, le titulaire du BP peut créer ou reprendre une entreprise.

### > Organisation de la formation :

#### 🔗 Conditions d'admission :

Etre titulaire :

- D'un CAP Charcutier-Traiteur, ou d'un CAP Boucher, ou d'un CAP Cuisine, ou d'une Mention Complémentaire Employé Traiteur
- D'un diplôme ou titre homologué de niveau 3 ou 4 dans le secteur d'activité concerné.

#### 🔗 Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur deux ans, des périodes au CIFA (25 semaines de cours en deux ans) et en entreprise.

#### 🔗 Disciplines enseignées au CIFA :

Travaux Pratiques	Expression et Ouverture sur le Monde
Technologie	Gestion/Comptabilité
Sciences Appliquées	Techniques Commerciales
Arts Appliqués	EEEJS (Environnement Economique Juridique et Social de l'Entreprise)

