

L'EFMA devient

CMA FORMATION

BOURGOIN-JALLIEU

CHARCUTIER-TRAITEUR



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

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Filière
Métiers de bouche



Développement
des compétences



En présentiel

BP CHARCUTIER TRAITEUR



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être d'un CAP Charcutier-traiteur ou d'un diplôme référencé dans l'annexe 2 du référentiel de BP Charcutier-Traiteur
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Approvisionner, stocker, préparer et / ou produire :
 - la découpe, désosse et préparation des viandes, volailles et poissons
 - la fabrication des terrines, pâtés, foies gras, salaisons
 - les préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts)
- Contrôler la qualité, les stocks et calculer les rendements
- Entretenir les locaux en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison. Présenter et dresser un buffet
- Réaliser un travail artistique adapté à la profession
- Accueillir et conseiller les clients, conditionner et encaisser leurs achats
- Gérer (organiser le travail du personnel, la production) et communiquer
- Maîtriser les compétences dans des situations de reprise, d'extension ou création d'entreprise



CONTENU

- Enseignement professionnel : pratique et technologie charcuterie-traiteur, Sciences et Gestion appliquées, arts appliqués
- Enseignement général : expression française et ouverture sur le monde



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de charcuterie sur une surface de 120 m² comprenant un espace chaud et un espace tempéré à 7°C

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+

Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



Les + de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Stage à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande à Paris
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).

RNCP 37559 - MENJ
Date d'enregistrement : 31/08/2028



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales organisées par le Rectorat de Grenoble.
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 75 % (2022) et 80 % (2023)



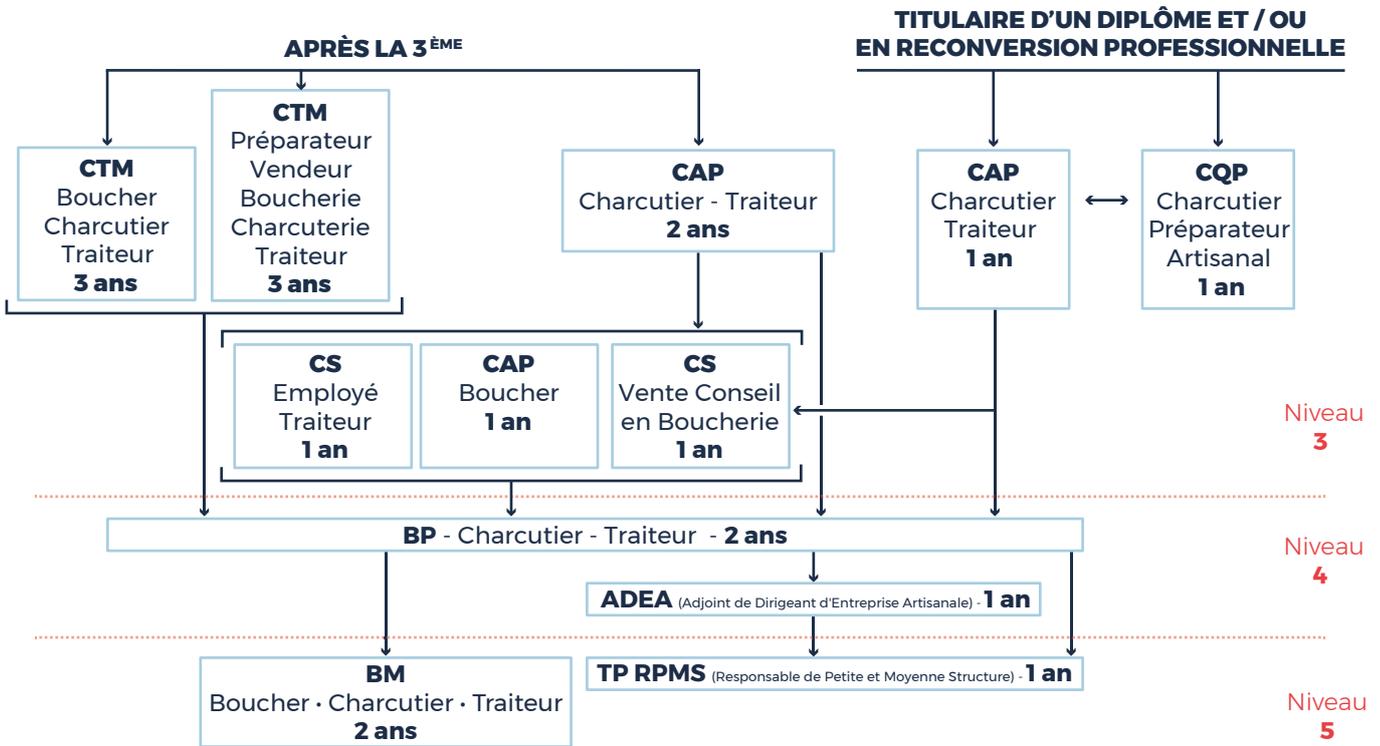
MÉTIERS

Le Charcutier-traiteur maîtrise la découpe, le désossage et les opérations culinaires: cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Il transforme viandes, poissons, crustacés, légumes, en de multiples préparations. Il réalise aussi, sur commande, des réceptions (buffets, cocktails...).

Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilités, il est possible de créer ou reprendre une entreprise. La profession offre actuellement un grand nombre d'opportunités.



POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Le titulaire du BP Charcutier peut travailler dans des charcuteries traditionnelles, en grandes surfaces, chez des traiteurs ou ouvrir sa propre entreprise.



POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerrhonealpes.fr
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.



CMA FORMATION

BOURGOIN-JALLIEU

10, rue Saint Honoré
Champ-Fleuri - CS 72029

38307 Bourgoin-Jallieu

04 74 43 67 00 - contact@efma.fr

