

100% de réussite à l'examen

98.9% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

[www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa](http://www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa)<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

## BP Charcutier-Traiteur en alternance

**Objectif général :** Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

**Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable** d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie-traiteur commercialisables. Il devra être capable de participer à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité et la productivité.

### CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

#### PRATIQUE :

**Approvisionner** – Passer les commandes, Réceptionner, Vérifier, contrôler les marchandises, Accepter ou refuser une livraison

**Stockier** – Entreposer en lieux et places appropriés, Mettre à jour les fiches de stock

**Produire** : Concevoir et organiser : Établir un plan d'organisation : du poste de travail, prendre en compte des nouvelles commandes ; prendre en compte des incidents, Organiser et contrôler la mise en place du laboratoire et des postes de fabrication/ Réaliser : Conduire, coordonner et contrôler les fabrications. – Réaliser des produits nécessitant des techniques élaborées, une multiplicité de techniques, des techniques adaptées : « service différé » et « à emporter »/ **Concevoir, réaliser, personnaliser** : le travail des viandes, volailles, poissons, la découpe, le désossage, le parage, les réalisations charcutières, les spécialités régionales, les spécialités du monde

**Conditionner et présenter** : Déterminer, choisir, vérifier les conditionnements des produits en magasin, en service différé, leur présentation, Dresser les buffets, Servir

**Entretien** : Mettre en place le plan de nettoyage des locaux, des équipements, des matériels...

**Contrôler la qualité** : des produits, de l'approvisionnement à la commercialisation en magasin et en service différé

**Gérer** : Organiser le travail du personnel, Organiser la production

**Communiquer** en magasin et en service différé

#### TECHNOLOGIQUE :

**LES VIANDES** : Citer les principales étapes de l'abattage. – Analyser les risques et leurs incidences sur la qualité/ Énoncer les étapes de transformations physique et chimique de la viande. Citer les principaux défauts du muscle et indiquer leurs conséquences dans les fabrications principales. / Citer les différences de traitement et de transformation des gibiers. Volailles et viandes de boucherie : Justifier un choix d'approvisionnement pour une fabrication et une destination culinaire données.

**LES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE** : Justifier le procédé de transformation (habillage, cuisson) en fonction du poisson pour une réalisation donnée. Indiquer les risques d'altération et leurs causes/ Analyser les avantages et les inconvénients des différentes techniques de salaison et de salage/ Indiquer sur les plans organoleptique et sanitaire, les effets de l'étuvage pour une fabrication/ Expliquer le fonctionnement d'un fumoir et justifier le choix de l'utilisation des matériels de fumage/ Stocker et conserver les matières premières/ Maîtriser les techniques de fabrication et de conservation et choisir le matériel adapté à la fabrication

**LES PRODUITS DE CHARCUTERIE/ PRODUITS TRAITEUR** : Maîtriser la fabrication du jambon cuit, des pièces cuites, des charcuteries (défauts, rendements, réglementation) / Appliquer toutes les règles d'hygiène et de production à la fonction de traiteur/ Posséder les bases de la pâtisserie/ Proposer vins et fromages en accompagnement

**SCIENCES DE L'ALIMENTATION** : Veiller et surveiller la qualité sanitaire des produits charcutier traiteur (microbiologie appliquée et parasitologie) / Expliquer et justifier les mesures de prévention et d'hygiène propres à éviter les contaminations/ Proposer des mesures d'hygiène, de réaménagement d'installations, de réorganisation de méthodes de travail, conformes aux réglementations en vigueur/ / Rappeler les micro-organismes impliqués dans les intoxications alimentaires, leur mode de développement, leur origine, les aliments vecteurs et les manifestations des intoxications/ Proposer des solutions

techniques pour prévenir ou limiter la contamination des aliments au cours des activités professionnelles/ Mettre en relation les propriétés des

aliments et les applications culinaires/ Comparer la composition et la valeur nutritionnelle des aliments d'un même groupe ou de groupes différents (à l'aide d'une table de composition)/ Mettre en relation les composantes de la qualité organoleptique et leur perception par les organes des sens/ Situer les types de textes réglementaires dans leur cadre d'application.

**Sciences appliquées aux équipements professionnels** : Justifier le choix de produits et de matériels utilisés pour l'entretien en prenant en compte les contraintes techniques, pratiques, économiques, réglementaire

#### ARTS APPLIQUES :

**La couleur** : Harmoniser les couleurs dans une composition, dans un ensemble, en fonction d'un thème donné.

**Les volumes, l'espace** : Disposer sur un plan les pièces principales d'un buffet en respectant les paramètres ci-contre.

**La calligraphie** : Choisir et justifier le choix d'une calligraphie, d'un logo, d'un pictogramme pour un thème donné.

**L'analyse de l'image** : Choisir et justifier le choix d'une image, d'un visuel, d'un logo, en fonction d'un thème donné.

**Notion de plan** : Réaliser le croquis d'une assiette de présentation, d'une pièce principale d'un buffet., Dessiner la disposition des éléments d'un buffet, Établir le plan d'une salle de réception et justifier ses choix.

#### GESTION COMPTABILITE, MATHÉMATIQUES APPLIQUÉES ET

**TECHNIQUES COMMERCIALES** : Citer les différentes formes de stocks et effectuer le suivi/ Contrôler la production : Les procédures, Les rendements/ **Gestion comptable et financière** : Identifier les différentes catégories de charges. Calculer les coûts contenus dans une prestation (magasin, service différé...). Établir le coût de revient d'une fabrication à partir des fiches techniques. Choisir un matériel technologiquement adapté à l'activité de l'entreprise en fonction d'éléments comptables et économiques. Établir le prix de vente d'une fabrication et/ou d'une prestation. Établir un tableau d'amortissement/ Analyser et commenter un projet de reprise, de création ou d'extension d'entreprise, Établir un compte de résultat ou un bilan. Identifier les différents taux de TVA appliqués dans la profession. Différencier la TVA collectée de celle déductible.

**Acquisition de l'entreprise et son financement** : Définir les éléments constitutifs d'un fonds de commerce. Définir les différentes modalités d'acquisition

**Techniques commerciales** : Répertorier les éléments quantitatifs et qualitatifs qui permettent de définir le marché/ Identifier les types de commerces existants/ Caractériser les choix faits en matière commerciale par les points de vente concurrents/ Déterminer la zone de chalandise/ Caractériser la clientèle.

**Le cadre et techniques de vente** : Apprécier l'agencement du magasin, le respect de la réglementation/ Identifier les principaux éléments d'animation d'un point de vente/ Donner au personnel de vente les éléments techniques nécessaires à la commercialisation en magasin et en service différé.

## GESTION ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

**Le cadre économique :** Situer une entreprise donnée dans une branche, un secteur, une filière/ Identifier les éléments d'environnement (national et international) dont une entreprise doit tenir compte.

**Le cadre social :** Identifier ce qui ressort de la loi, de la convention collective/ Déterminer les droits et les obligations de chacun/ Citer les démarches nécessaires à la conclusion d'un contrat d'apprentissage/ Établir un bulletin de paye/ Lire et analyser une convention collective

**Le contexte juridique et réglementaire :** Définir le cadre général : la règle de droit et ses sources, la personnalité et capacité juridiques/ Maîtriser la réglementation, la fiscalité, l'activité contractuelle et responsabilité, le statut du chef d'entreprise, les sources légales du droit les organismes représentatifs/ Apprécier les conséquences économiques et juridiques de la mise en place du grand marché européen dans l'activité professionnelle.

**FRANCAIS : OBJETS D'ETUDE :** S'assurer du bien-fondé d'une information/ Comparer les héros littéraires d'hier aux héros d'aujourd'hui/ Expliquer en quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent une réflexion individuelle et collective/ / S'informer aujourd'hui : choix ou nécessité

**GEOGRAPHIE /SUJETS D'ÉTUDE :** Situer la France dans l'union européenne et le monde / Expliquer les transformations des espaces productifs en France / S'approprier le concept de mondialisation : fonctionnement et intégration inégale des territoires / Appréhender les ressources et développement durable

**HISTOIRE : SUJETS D'ETUDE :** Etudier :

- Le rôle des femmes dans la société française
- La république française de 1958 à nos jours
- Les guerres et conflits contemporains dans le monde depuis 1945
- Le monde après le tournant des années 90

**Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation** sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

**Préparation à l'examen :** Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES :

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

**MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS :** Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs et passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

**PUBLIC ET PREREQUIS :** Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

**FORMATEURS :** Formateurs spécialisés dans le domaine de la charcuterie et du traiteur et dans les disciplines d'enseignement général.

**FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION :** Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

**LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION :** Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

**DUREE : 3214 heures (Centre 800 heures - Entreprise 2414 heures)** pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

**TARIFS :** Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

**MODALITES ET DELAI D'ACCES :** dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

<b>CAMPUS DES METIERS</b>	<b>Metz</b>	<b>Tel : 03 87 39 31 50</b>	2 ans de septembre à juin de l'année n+2
---------------------------	-------------	-----------------------------	--

**Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit**