

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
Delphine SAIVEAU  
05.55.79.36.46  
87-cfa-contact@cma-nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire

## Sélection :

Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

## Prérequis pédagogiques :

Être titulaire du CAP Charcutier-traiteur ou du Baccalauréat professionnel Boucher charcutier-traiteur.

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Le titulaire de ce BP est un ouvrier très qualifié qui fabrique des produits de charcuterie et des plats cuisinés et s'occupe de la gestion commerciale. Il exerce diverses fonctions : il sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises. Ce professionnel découpe, désosse et prépare les viandes, volailles et poissons. Il fabrique des terrines, pâtés, foies gras, salaisons. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts) et les conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison. Il sait aussi présenter et dresser un buffet. Il prend en charge l'agencement du magasin et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes. Il contrôle les stocks et calcule les rendements.

## Contenu et modalités d'organisation

Programme en Centre de formation : Travaux Pratiques et technologie professionnelle, Sciences de l'alimentation, Arts appliqués, Gestion, comptabilité, techniques commerciales, environnement économique, juridique et social, Expression française et ouverture sur le monde, Anglais (épreuve facultative). Programme en entreprise : Approvisionnement, Production, conditionnement, présentation, Entretien, Contrôle qualité, Gestion du personnel, de la production, Commercialisation.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

BP charcutier-traiteur - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

## Suite de parcours

CAP Boucher en 1 an : Travailler la découpe de viandes et gérer un point de vente spécialisé BM Boucher Charcutier-traiteur : Maîtriser tous types de travaux bouchers, fabrications charcutières et traiteur ; Gérer une entreprise artisanale dans sa globalité.

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169053	du 06/09/2021 au 30/06/2023	Limoges (87)	CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD		Non éligible	Contrat app
00259711	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Limoges (87)	CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD		Non éligible	Contrat app
00335187	du 01/09/2023 au 30/06/2025	LIMOGES (87)	CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD		Non éligible	Contrat app
00426071	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Limoges (87)	CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD		Non éligible	Contrat pro

<b>00426068</b>	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	<b>MON COMPTE FORMATION</b>	<b>FPC</b>
<b>00426057</b>	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	<b>Contrat app</b>
<b>00535074</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Saint- Germain-de- Lusignan (17)	<b>CMA FORMATION SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN</b>	Non éligible	<b>Contrat app</b>
<b>00541487</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	<b>Contrat app</b>
<b>00541488</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	<b>Contrat pro</b>
<b>00541489</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	<b>MON COMPTE FORMATION</b>	<b>FPC</b>
<b>00556656</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Agen (47)	<b>CMA FORMATION LA PALME</b>	Non éligible	<b>Contrat app</b>