

Charcutier - traiteur

RNCP37559 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21589, 21576
Code(s) ROME	D1103
Code(s) CFD	45022107 (BP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du brevet professionnel « charcutier-traiteur » est un ouvrier très qualifié qui exerce diverses fonctions dans une entreprise artisanale (boucherie-charcuterie, traiteur, charcuterie-conserverie...), un restaurant ou une entreprise possédant un laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur (charcuterie industrielle, grande surface alimentaire). Il maîtrise l'approvisionnement, la production, le conditionnement, la présentation et la commercialisation en magasin et en service différé.

Il sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises. Ce professionnel découpe, désosse et prépare les viandes, volailles et poissons. Il fabrique, conçoit et réalise des produits de charcuterie (terrines, pâtés, foies gras, salaisons) et des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il conditionne selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison. Il participe à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité de la production. 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. Il peut être amené à encadrer du personnel. Enfin, il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

ACTIVITÉS VISÉES

- Approvisionner
- Commander et réceptionner des marchandises
- Stocker
- Produire (Concevoir-organiser)
- Réaliser, personnaliser
- Conditionner et présenter (en magasin et en service différé)
- Contrôler la qualité
- Entretien des locaux
- Gérer (organiser le travail du personnel, la production)
- Communiquer en magasin et en service différé

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Production, présentation, service du charcutier-traiteur (correspond à l'épreuve E1 - Production, présentation, service)

- Approvisionner

- Stocker
- Produire (Concevoir-organiser)
- Réaliser, personnaliser
- Conditionner et présenter
- Contrôler la qualité
- Entretenir les locaux
- Gérer (organiser le travail du personnel, la production)
- Communiquer

Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur (correspond à l'épreuve E2 - Technologie, sciences)

- Compétences et connaissances technologiques en vue de l'analyse de situations professionnelles telles que l'action des différents facteurs d'influence et le rôle précis de l'intervention du professionnel ; les problèmes spécifiques concernant l'hygiène et la sécurité dans la profession de charcutier, charcutier-traiteur, traiteur.

- Compétences et connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et leur mobilisation dans l'exercice de la profession.

Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs (correspond à l'épreuve E3 - Arts appliqués)

- Analyser un répertoire graphique et artistique
- Réaliser un travail artistique adapté à la profession (assemblage, découpages, collages, dessins, organisations).

Gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridique et social de l'entreprise de charcuterie-traiteur (correspond à l'épreuve E4 - Gestion)

- Compétences et connaissances dans les domaines relevant de l'environnement économique, juridique et social, des techniques commerciales et de la gestion courante d'une entreprise du secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur, traiteur :

- les techniques de gestion et de comptabilité (fonction gestion courante et du personnel) ;
- les mathématiques appliquées ;
- les techniques commerciales (fonction commerciale) ;
- l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise,
- l'analyse des situations liées à l'environnement professionnel ainsi qu'à la gestion (statistiques par exemple).

Expression et connaissance du monde

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Langue vivante étrangères (facultatif)

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale

Mobilité (facultatif)

- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Blocs de compétences

RNCP37559BC01 — Production, présentation, service du charcutier-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Approvisionner
- Stocker
- Produire (Concevoir-organiser)

- Réaliser, personnaliser
- Conditionner et présenter
- Contrôler la qualité
- Entretien des locaux
- Gérer (organiser le travail du personnel, la production)
- Communiquer

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :
ponctuel; écrit et pratique

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; écrit et pratique

RNCP37559BC02 — Technologie et sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements du laboratoire de fabrication de produits de charcuterie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Compétences et connaissances technologiques en vue de l'analyse de situations professionnelles telles que l'action des différents facteurs d'influence et le rôle précis de l'intervention du professionnel ; les problèmes spécifiques concernant l'hygiène et la sécurité dans la profession de charcutier, charcutier-traiteur, traiteur.
- Compétences et connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et leur mobilisation dans l'exercice de la profession.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :
ponctuel ; écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; écrit

RNCP37559BC03 — Arts appliqués aux produits finis charcutiers et traiteurs

LISTE DE COMPÉTENCES

- Analyser un répertoire graphique et artistique
- Réaliser un travail artistique adapté à la profession (assemblage, découpages, collages, dessins, organisations)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :
Ponctuel, écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, écrit

RNCP37559BC04 — Gestion, techniques commerciales et environnement économique, juridique et social de l'entreprise de charcuterie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences et connaissances dans les domaines relevant de l'environnement économique, juridique et social, des techniques commerciales et de la gestion courante d'une entreprise du secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur, traiteur :

- les techniques de gestion et de comptabilité (fonction gestion courante et du personnel) ;
- les mathématiques appliquées ;
- les techniques commerciales (fonction commerciale) ;
- l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise,
- l'analyse des situations liées à l'environnement professionnel ainsi qu'à la gestion (statistiques par exemple).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

CCF (contrôle en cours de formation)

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, écrit

RNCP37559BC05 — Expression et connaissance du monde

LISTE DE COMPÉTENCES

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

Ponctuel, écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel, écrit

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, écrit

RNCP37559BC06 — Langue vivante étrangère (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

CCF

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, oral

RNCP37559BC07 — Mobilité (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Entreprises artisanales : Charcuterie; Charcuterie-traiteur; Traiteur; Boucherie-charcuterie; Charcuterie-conserverie

Entreprises artisanales et industrielles de charcutier-traiteur, restauration-hôtellerie, industries agro-alimentaires

Restaurants et toute entreprise possédant un laboratoire de fabrication des produits de charcuterie-traiteur.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier hautement qualifié : charcutier-traiteur; chef de laboratoire de traiteur.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes
Salaire médian (mensuel)	1 700 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (32 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	1 623
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	18 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est composé à parité :

- 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et d'enseignement privé ou, le cas échéant, d'enseignants exerçant en centres de formation d'apprentis ou en sections d'apprentissage ;
 - 2° De personnalités qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.
- Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Le jury est composé à parité :

- 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et d'enseignement privé ou, le cas échéant, d'enseignants exerçant en centres de formation d'apprentis ou en sections d'apprentissage ;
 - 2° De personnalités qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.
- Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	9 005 €
Selon la branche	9 005 € – 9 335 €
Prise en charge	Branches concernées
9 005 €	Valeur par défaut · 205 branches

9 335 € CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE de la branche boucherie, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2028

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP975

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP975

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Onisep

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37559/>

Où se former

Formations référencées	5
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	13 600 €
Durée	800 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	31
Organismes gestionnaires (CFA)	20
Organismes formateurs	27
Régions couvertes	13
Départements couverts	30
Organismes certifiés Qualiopi	27
Sessions	de 07/2025 à 07/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).