

# Charcutier - Traiteur

RNCP975 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 4                  |
| Sigle                   | BP — Brevet professionnel |
| Code(s) NSF             | 221                       |
| Formacode(s)            | 21576, 21589              |
| Code(s) ROME            | D1103                     |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit   |
| Date d'échéance         | 31/08/2023                |

## Certificateur(s)

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

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme est un employé hautement qualifié, capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie traiteur. Il est capable de participer à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité de la production.. il maîtrise l'approvisionnement, la production, le conditionnement et la présentation, en magasin et en service différé.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

## Blocs de compétences

### RNCP975BC01 — Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP n° 975- Production-présentation-service

#### LISTE DE COMPÉTENCES

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

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

## **RNCP975BC02 — Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP n° 975- Technologie**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Analyser des 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-traiteur, traiteur...

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

## **RNCP975BC03 — Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP n° 975- Sciences appliquées**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Maîtriser les compétences liées aux sciences de l'alimentation. Intégrer notamment les aspects microbiologiques et l'hygiène ainsi que les équipements

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

## **RNCP975BC04 — Bloc de compétences N° 4 fiche RNCP n° 975- Arts appliqués**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Réaliser un travail artistique adapté à la profession ( assemblage, découpages, collages, dessins, organisations)

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

## **RNCP975BC05 — Bloc de compétences N° 5 fiche RNCP n° 975- Gestion comptable**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Maîtriser les compétences dans des situations de reprise, d'extension ou création d'entreprise

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

## **RNCP975BC06 — Bloc de compétences N° 6 fiche RNCP n° 975-Environnement économique-juridique et social**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Mobiliser des compétences en vue d'études et d'analyses relatives au cadre économique, aux facteurs d'environnement, au contexte juridique et réglementaire

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

## **RNCP975BC07 — Bloc de compétences N° 7 fiche RNCP n° 975-Expression et connaissance du monde**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Français et histoire-géographie

- 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

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

## **RNCP975BC08 — Bloc de compétences N° 8 fiche RNCP n° 975-UF langue vivante**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

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 régional

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

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

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

charcutier-traiteur, chef de laboratoire de traiteur

### RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

## Marché du travail

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

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

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

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

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

idem

### COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage

- de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal)

### 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).

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| <b>Prise en charge usuelle</b> | 9 005 €           |
| <b>Selon la branche</b>        | 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  | 31/08/2023 |
| Date de dernière délivrance possible | 31/08/2023 |

## Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)  
RNCP37559

## Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/975/>