

A N N E X E II

BREVET PROFESSIONNEL « CHARCUTIER-TRAITEUR »

LISTE DES DIPLÔMES OU TITRE HOMOLOGUÉ PERMETTANT DE S'INSCRIRE AU BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER-TRAITEUR APRÈS DEUX ANS D'EXERCICE PROFESSIONNEL.

Diplômes du groupe de spécialité 221 suivants :

BEP ALIMENTATION : 3 options

- Préparateur en produits carnés
- Charcutier préparation traiteur
- Boulangerie

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION

CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS
CAP CHARCUTIER PRÉPARATION TRAITEUR
CAP CUISINE
CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL : MÉTIERS DE L'ALIMENTATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL : COMMERCE
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL : RESTAURATION

Diplômes du groupe de spécialité 312 suivants :

CAP VENTE
CAP VENTE-RELATION-CLIENTÈLE
CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉE
CAP EMPLOYÉ DE COMMERCE MULTISPÉCIALITÉS

Tout diplôme de niveau III ou supérieur des groupes de spécialité précités.

Certificat Technique des Métiers « Boucherie-charcuterie-traiteur »