

# CAP CHARCUTIER TRAITEUR (10 mois)

(Code RNCP : 598 – Code SIFA : 50022130)



## OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme transforme tous types de viandes et de poissons (etc....) pour confectionner des produits crus ou cuits. Il est capable de réaliser et de présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée. Il doit :

- Respecter les règles de qualité et d'hygiène.
- Maitriser les techniques de fabrication des produits.
- Conduire des actions de commercialisation auprès de la clientèle.

## Organisation de la formation :

**DURÉE :** 35 heures par semaine sur 10 mois pour un total de 385 heures

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS :** en fonction des places disponibles pour une rentrée en septembre

**MODALITÉS D'ALTERNANCE :** 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE :** constituée de formateurs professionnels spécialisés + coordinatrice pédagogique

## MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- laboratoire de charcuterie équipé
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

## Contenu de la formation :

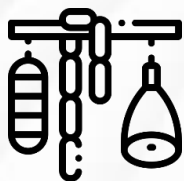
### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique charcuterie-traiteur
- Technologie charcuterie-traiteur

### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- CEEJS
- Vente, commercialisation

+ Prévention santé environnement (selon le diplôme obtenu)



## Evaluation et Certification :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Diplôme de l'Education Nationale avec passage de l'examen en mode ponctuel

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Public et prérequis :

**PUBLIC :** salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion

**PRÉREQUIS :** être titulaire au minimum d'un CAP

## Poursuite de formation :

- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- CAP Boucher (possible au CFA)
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

## Débouchés :

- Charcutier
- Charcutier-traiteur
- Traiteur

## Tarifs et modalités de financements :

Le coût pédagogique de la formation est de 7 892,50 euros + frais administratifs et d'équipements sur devis.

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez Madame STOERKEL au 04 75 61 56 11 ou par mail : [fc@cfmda.fr](mailto:fc@cfmda.fr)

5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :

