

# POLE METIERS DE BOUCHE

## CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

en formation continue (10 mois)

Parole d'apprenti : " Tradition et modernité : devenez charcutiers ! "

www.cfmda.fr

Renseignement : stoerke@cfdma.fr

Administratif et suivi : fc@cfdma.fr

5 rue de la Sablière

26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



## PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

## COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 7 257,25 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

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

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- l'approvisionnement : réception des marchandises et stockage,
- la production : organisation de sa production, réalisations,
- la commercialisation : en magasin, en service différé,
- les règles d'entretien,
- le contrôle qualité.

**Niveau 3 Inscrit au RNCP sous le code RNCP37532.**

**SIFA : 50022130.**

## MATIERES ENSEIGNEES

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES :**

- Pratique charcuterie-traiteur
- Technologie charcuterie-traiteur

**MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :**

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)
- Chef d'œuvre

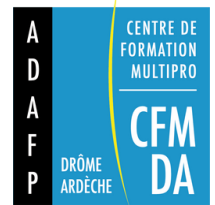
## POURSUITES DE FORMATION

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

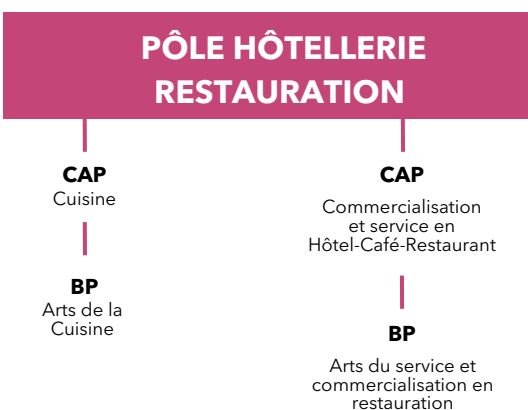
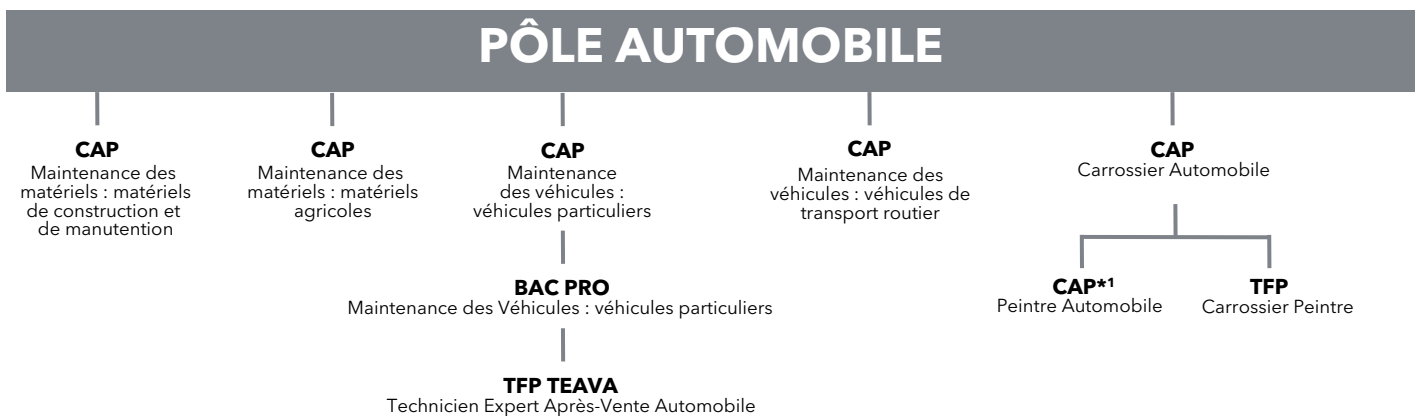
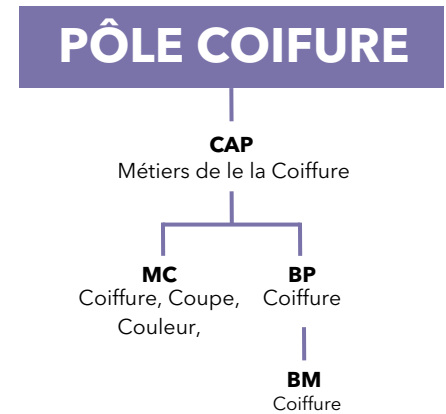
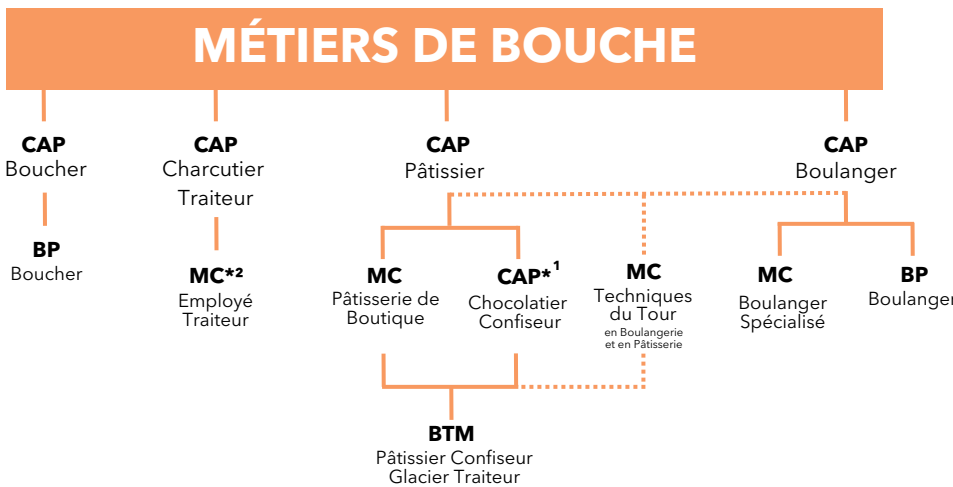
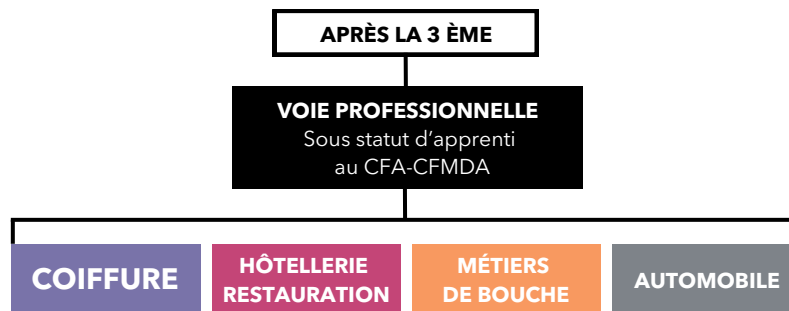
**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle charcutier-traiteur est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :**

- traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie),
- boucherie-charcuterie-traiteur,
- charcuterie-conserverie,
- charcuterie-salaison.

# NOS FORMATIONS



ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



**CAP**  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

**BAC PRO**  
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

**MC**  
Mention complémentaire

**TFP**  
Titre à Finalité professionnelle

**BTM**  
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

**BP**  
Brevet Professionnel (Niveau 4)

**BM**  
Brevet de maîtrise

**\*1** Formation en 1 an

**\*2** Accessible après tous les  
CAP des métiers de bouche  
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE