

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@cfdm.fr
Administratif et suivi : fc@cfdm.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 7 180,25 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

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

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année
RNCP 38631

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP « Charcuterie-traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur.

Il assure les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées, jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire.

Travaillant des ingrédients et matières premières variés.

Il transforme ces produits bruts pour créer recettes de charcuterie, entrées et plats. Le métier associe donc à la charcuterie des compétences en cuisine, boucherie et pâtisserie.

Il travaille au sein d'un laboratoire et mobilise outils et équipements de haute technologie.

Il exerce dans le respect systématique des règles d'hygiène et sécurité, appliquées au personnel, locaux, matériels, produits alimentaires et process de fabrication, ainsi que dans le respect des bonnes pratiques de développement durable.

Activités visées :

- Préparation et réalisation de la production
- Organisation et sécurisation de la production

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique charcuterie-traiteur
- Technologie charcuterie-traiteur

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Commercialisation Communication et Portfolio
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

POURSUITES DE FORMATION

- CS Employé traiteur (possible au CFA)
- CAP Boucher (possible au CFA)
- BP Boucher (possible au CFA)
- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel Boucher-Charcutier-Traiteur

Le titulaire du CAP Charcuterie-traiteur peut exercer son activité en :

- charcuterie-traiteur artisanal (activité sédentaire ou non sédentaire)
- boucherie-charcuterie artisanale (activité sédentaire ou non)
- entreprise de traiteur : restaurant, poissonnerie, pâtisserie, en boutique ou événementiel.
- établissements de restauration commerciale
- charcuterie-conserverie, charcuterie-salaison

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, 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 »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z
ADAFA Association gestionnaire du CFA CFMDA

CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

www.cfmda.fr

04 75 61 69 55
secretariat@cfmda.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile