CAP Charcutier-Traiteur (2 ans)

(Code RNCP : 538 – Code SIFA : 50022130)

Objectifs : Le titulaire de ce diplôme sait mettre en œuvre tous les traitements de la viande de porc, il doit :

- Découper et préparer de la viande en vue de la vente
- Confectionner des produits crus ou cuits, par exemple : jambons, pâtés, saucissons.

Il est aussi capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes, etc.

Organisation de la formation :

Durée : 35 heures par semaine sur 2 ans
Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur
Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise
Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique
Moyens pédagogiques :
- des laboratoires de charcuterie équipés
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- un laboratoire de sciences
- équipements sportifs

Contenu de la formation :

Matières générales :
- Education Physique et Sportive
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématique
- Sciences physiques
- Arts appliqués
- CEEJS
- Sciences Appliquées

Matières professionnelles :
- Pratique charcuterie-traiteur
- Technologie charcuterie-traiteur
- Prévention santé environnement

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 30 ans pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis : au minimum niveau 3ème

Poursuite de formation :

- CAP Boucher
- MC Employé-Traiteur
- BP Boucher
- BP Charcutier-Traiteur
- Bac professionnel Boucher-Charcutier-Traiteur

Débouchés :

- Charcutier
- Charcutier-traiteur
- Traiteur

Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

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

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat du CFA-CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bourretf@cfmda.fr

CFA-CFMDA
5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr
Retrouvez-nous sur :

11/02/2020 – O.E