

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

- Découper et prépare 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 :** 32 heures par semaine sur 1 an

**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 :

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

## Contenu de la formation :

### Matières professionnelles :

- Pratique charcuterie-traiteur
- Technologie charcuterie-traiteur

### Matières semi-professionnelles :

- Arts appliqués
- CEEJS
- Sciences Appliquées
- 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 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**Prérequis souhaité pour la réussite de l'apprenant :** être titulaire au minimum d'un CAP dans les métiers de bouche

## Poursuite de formation :

- MC Employé traiteur (possible au CFA-CFMDA)
- CAP Boucher (possible au CFA-CFMDA)
- 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 (Réfèrent 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](mailto:secretariat@cfmda.fr)

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



**CFA-CFMDA**  
5 Rue de la Sablière  
26250 Livron-Sur-Drôme  
[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez-nous sur :  