CAP CHARCUTIER TRAITEUR (1 an)

(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 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
ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + 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
- Chef d'œuvre

Evaluation :

Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Public et prérequis :

PUBLIC : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.
PRÉREQUIS : être titulaire au minimum d'un CAP dans les métiers de bouche

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 :

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 au **04 75 61 69 55** ou **secretariat@cfmda.fr**
5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme

www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :

Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : formation-continue@cfmda.fr

Mis à jour en Mai 2022