

CAP Charcutier traiteur

Fiche diplôme

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur transforme et conditionne viandes, poissons ou légumes et réalise des préparations culinaires crues et cuites

Formation
certifiante

Niveau
3

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans
- Sans limite d'âge pour les adultes en reconversion

Vos objectifs :

- Occuper un poste en magasin artisanal, chez un traiteur, en grande surface ou en restauration
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Pour quels métiers ?

- Charcutier traiteur



Durée :

● **Accessible**
par blocs de
compétences : oui

● **Apprentissage**
Cursus de 2 ans,
aménagement selon
diplôme, expérience,...

● **Reconversion**
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cfametiers86.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

12/14 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis

Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars.
Entrée en formation fin août.
Possibilité d'intégrer tout au long de l'année selon place disponible



Lieu de formation

Campus des Métiers
de Saint Benoit



Chambre
de
Métiers
et de l'
Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE



Programme

Au Centre de formation

- Enseignement général
- Pratique professionnelle
- Technologie et sciences appliquées
- Arts appliqués
- Connaissance de l'environnement économique, juridique et social
- Prévention santé et environnement

En entreprise

- Préparer différents produits à base de porc, volaille ou poisson
- Développer sa sensibilité gustative et rechercher la qualité
- Travailler en équipe
- Être polyvalent



Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Visite pédagogique dans les entreprises
- Aménagement individualisé pour les apprentis qui bénéficient d'une réduction de parcours
- Participation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluation

- contrôle continu
- projets
- certification finale (diplôme, titre professionnel)



Après votre diplôme

CAP Boucher

Objectif principal : savoir travailler la découpe de viandes et gérer un point de vente spécialisé

MC* Employé Traiteur

Objectif principal : savoir confectionner des plats cuisinés et organiser des réceptions

BP* Charcutier-Traiteur

Objectif principal : gérer le laboratoire et maîtriser les approvisionnements

*Mention Complémentaire

*Brevet Professionnel



Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86
1 rue de Chantejeau
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

