

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

NIVEAU 3



Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3^e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.

Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Jeunes et adultes : niveau 3^e recommandé.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



- Pratique professionnelle.
- Technologie - Arts appliqués.
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique.
- Prévention santé et environnement.
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques.
- Éducation physique et sportive.
- Langue vivante.



De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

CFA de la



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Le titulaire de ce diplôme sait mettre en œuvre tous les traitements de la viande de porc, volailles, poissons, légumes, etc. : découpage et préparation de la viande en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons, etc...).



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Confectionner les produits de charcuterie et les produits traiteur.
- Effectuer la découpe et le détail de la carcasse de porc et les opérations culinaires ou de conservation en vue de livrer à la consommation la viande de porc fraîche ou conservée, crue ou cuite, salée ou fumée, réfrigérée ou congelée.
- Fabriquer les plats cuisinés à emporter et travailler les viandes, abats issus de tous animaux de boucherie, de charcuterie, de volaille, de poisson et de gibier.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : Autonomie, créativité, sens de l'organisation, résistance physique.

DÉBOUCHÉS



- Charcutier(ère) - Traiteur(se)
- Commerçant(e) en alimentation
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

Dans une entreprise de traiteur classique ou événementiel ou une boulangerie-pâtisserie proposant une offre traiteur.

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- CAP Boucher(ère)
- BP Charcutier(ère) - traiteur(se)
- BP Boucher(ère)

TAUX DE
RÉUSSITE
2022

93%



CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

NIVEAU 3

CFA de la



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.
Examen en fin de formation : validation totale ou partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.
> Référent Handicap sur chaque site de formation.
> Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.