

Certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur

CAP

Objectif de formation

Etre capable de travailler la carcasse de porc en effectuant des opérations de séparation des morceaux, de désossage, ou de parage afin de proposer à la clientèle des produits de qualité. Élaborer des plats cuisinés, des pâtisseries salées et desserts sans négliger la présentation des plats.

Programme

Enseignement Technologique et Professionnel :

- Connaissance des matières premières et des matériels
- La prévention des accidents
- Le stockage des produits
- L'approvisionnement du magasin
- Les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène
- La connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social.

Enseignement Général

- Mathématique
- Français
- Histoire Géographie
- Sciences Physiques

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout Public

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Adresse

Rennes/Bruz Faculté des Métiers

Campus de Ker Lann,
Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Contacts



DESCHAMPS Catherine

02 99 65 32 26

cdeschamps@cma-rennes.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Sortie de 3ème

Modalités de recrutement

Entretien de Positionnement Atelier T.R.E Recrutement par l'entreprise

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen Ponctuel

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Diplôme : Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier Traiteur

Modalités d'entrée

Entretien de Positionnement Atelier T.R.E Recrutement par l'entreprise

Les sessions

Bruz

- 2019 - 2021

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

Complément d'information

Code diplôme : 538

Code RNCP: 538

Date et mise à jour des informations : 23/09/2019