

FACULTÉ DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

87 %	72 %	28 %	84 %	15 %
Taux de réussite aux examens en 2023	Taux de satisfaction en 2023	Taux de poursuite d'études en 2023	Taux d'insertion en 2022	Taux de rupture en 2023

Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier Traiteur

CAP

ALTERNANCE

Objectifs de formation

Polyvalent, le charcutier-traiteur maîtrise de nombreuses techniques : découpe, cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Certaines préparations à base de pâte demandent également le tour de main du pâtissier. La curiosité est fondamentale pour ce fin cuisinier, qui cherche sans cesse à améliorer ses produits et ses plats. Il doit être force de proposition, surtout s'il est traiteur. Il aime le contact et a aussi un tempérament commercial.

La formation CAP Charcutier-traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :
- Réaliser et présenter des produits de charcuterie et de traiteur pour une consommation différée,
- Appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente,
- Participer à l'approvisionnement,
- Travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène,
- Réaliser et présenter des produits de charcuterie traiteur,
- Participer à la commercialisation des fabrications.

Programme

Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Prévention santé environnement

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Environnement économique juridique et social
- Sciences appliquées
- Arts appliqués

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
dont 5 semaines de congés payés

Infos pratiques

Durée

2 Année(s)

Tarif(s)

Public apprenti : formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salarié en professionnalisation : tarif horaire : entre 14 € et 18 €. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut.

Contacts

ANNA BEAUGÉ Assistante Formation (Bruz)

anna.beauge@cma-bretagne.fr
0299653226

CANDIDE MESNIL Orientation & Recrutement (Bruz)

candide.mesnil@cma-bretagne.fr
06.75.65.61.83

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun

Modalités de recrutement

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre - Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations - Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement - Admission sur dossier et possibilité d'entretien Nous consulter

Niveau de sortie : Niveau 3

Sessions

Bruz

- A minima 800h, parcours en 2 ans. Réduction de durée suivant profil.

Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation - Participation à des projets pédagogiques - Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques - Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation

Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

Modalités d'entrée

Qualités & profils requis

- Bonne dextérité
- Capacité d'organisation
- Aisance relationnelle
- Curieux et créatif
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Charcuterie artisanale
- Charcuterie industrielle
- Rayon boucherie charcuterie en GMS
- Traiteur

Nous consulter

Perspectives métiers

Charcutier-traiteur - Chef d'entreprise semi-industrielle - Chef de laboratoire - Chef d'entreprise artisanale Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

Poursuite d'études

Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher : CAPMention Complémentaire Employé Traiteur : MC Brevet Professionnel Charcutier Traiteur : BP

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur

Date et mise à jour des informations : 05/02/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr