

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- Traiteur

Entreprises conseillées

- Charcuterie artisanale

- Charcuterie industrielle

- Rayon boucherie charcuterie en GMS

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

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

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