CAP Charcutier Traiteur

Référence : CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite aux examens cliquez ici

Objectif

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 fraiche ou conservée, crue ou cuite, salée ou fumée, réfrigérée ou congelée
- Fabriquer les plats cuisinés à emporter et travaille les viandes, abats issus de tous animaux de boucherie, de charcuterie, de volaille, de poisson et de gibier.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :
- A
utonomie,
- Créativité,
- Sens de l'organisation
- Résistance physique.

Accédez à la fiche RNCP538 du **Répertoire national des certifications professionnelles**.

Public

- Jeune, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Jeunes et adultes : niveau 3ème recommandé

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

Programme

Les blocs de compétences sont :
- Pratique professionnelle.
- Technologie-arts appliquées.
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique.

- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques.
- Éducation physique et sportive.
- Langue vivante.

Durée

De 12 à 24 mois en fonction du plan de formation

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.
Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement

Techniques d'encadrement :
- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, formation à distance (FOAD)
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
Alternance de :
- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative
- Mises en situation permanentes sur plateau technique
- Exercices pratiques
Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte des référentiels de formation, de leurs évolutions en lien avec le Rectorat.

Moyens pédagogiques :
- 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

- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle), ...
- Ressources documentaires
- Plateau technique dédié : reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels

Moyens d'encadrements - Equipe pédagogique :
- 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 de formation

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

Validation

Diplome inscrit au RNCP, de niveau 3
Validation totale au partielle, examen de fin de formation

Poursuite d'études

1 an en MC (mention complémentaire), 2 ans en bac professionnel ou BP (brevet professionnel)
Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspectives professionnelles

Le titulaire d'un CAP Charcutier Traiteur peut exercer son emploi de production charcutière et traiteur dans toutes les entreprises justifiant d'un laboratoire et/ou d'un atelier de fabrication des produits de charcuterie-traiteur à savoir : charcuterie, charcuterie-traiteur, traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie), charcuterie – conserverie, charcuterie – salaison.
Après quelques années, il ou elle peut envisager de créer son entreprise.

Coût de la formation

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).

Contact

Lieu de formation au choix :
- CFA Site du Jura : formation39@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 35 87 07
- CFA Site de Haute-Saône : formation70@artisanat-bfc.fr | Té.l 03 84 30 59 09
- CFA Site de Mercurey : formation-s71@artisanat-bfc.fr | Té.l 03 85 41 40 15

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.
Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.
Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté
N° SIRET : 130 026 073 00010
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 15/02/2023.

Délivré par:

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY
- 70 - CMA Formation Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact