

CAP Charcutier traiteur

Fiche diplôme

Le (la) titulaire du CAP Charcutier-Traiteur transforme et conditionne viandes, poissons ou légumes et réalise des préparations culinaires crues et cuites

Formation
certifiante

Niveau
3

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans
- Être dynamique et rigoureux
- Être fin gourmet et avoir le sens du contact
- Avoir le sens du travail en équipe et une excellente hygiène

Vos objectifs :

- Occuper un poste en magasin artisanal, chez un traiteur, en grande surface ou en restauration;
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité;
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur;
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement;
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Pour quels métiers ?

- Charcutier traiteur



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : non

● Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable de 6 mois
à 3 ans selon diplôme,
expérience...

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

8 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.



Lieu de formation

Campus des Métiers de Barbezieux



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE

Tous nos indicateurs de résultats sur www.cma-charente.fr



Programme

Au Centre de formation

- Enseignement général
- Pratique professionnelle
- Technologie et sciences appliquées
- Art appliqués
- Connaissance de l'environnement économique, juridique et social
- Prévention santé et environnement

En entreprise

- Préparer différents produits à base de porc, volaille ou poisson
- Développer sa sensibilité gustative et rechercher la qualité
- Travailler en équipe
- Être polyvalent



Découvrez
un témoignage
en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation

Suivi et évaluations

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme

CAP Boucher

Objectif principal : savoir travailler la découpe de viandes et gérer un point de vente spécialisé

MC* Employé Traiteur

Objectif principal : savoir confectionner des plats cuisinés et organiser des réceptions

BP* Charcutier-Traiteur

Objectif principal : gérer le laboratoire et maîtriser les approvisionnements

BM* TOR

Objectif principal : organiser des réceptions

*Mention Complémentaire

*Brevet Professionnel

*Brevet de Maîtrise



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola – 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
Service concerné : 05 45 78 35 48
cfa.barbezieux@cma-charente.fr



www.cma-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT

