CFA du Roannais

Alimentation

CAP CHARCUTIER - TRAITEUR

RNCP37532 | NIVEAU 3 | PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Contrat d'apprentissage :
  - jeunes âgés de 15 ans après la 3ème
  - jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition
- Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- 2 ans - 400 heures / an
- Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

CAP Charcutier - Traiteur

Le ou la titulaire du CAP Charcutier - Traiteur doit être capable de réaliser et de présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène. Il a aussi des compétences en commercialisation et vente.

Objectifs et compétences visés

- Approvisionner : réceptionner les marchandises
- Produire : organiser et réaliser
- Commercialiser et vendre
- Entretenir son poste de travail
- Contrôler la qualité

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Français	3
Mathématiques	3
Histoire / géographie	2
Chef-d'œuvre	1
EPS	2
Sciences appliquées (+ 1 heure au laboratoire)	3
Sciences Physiques	2
Prévention Santé Environnement	1,5
Arts appliqués	2
Travaux pratiques	7
Technologie professionnelle	5
Connaissance Entreprise	1,5
Accompagnement personnalisé	1
Vie de classe	1

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Alimentation

CAP CHARCUTIER - TRAITEUR

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

Le plateau technique Charcuterie - Traiteur est spacieux et agencé selon les besoins du métier.

- 1 laboratoire avec zone de cuisson et de préparation

- 1 laboratoire froid avec zone de préparation et accès direct aux chambres froides.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

CFA DU ROANNAIS
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

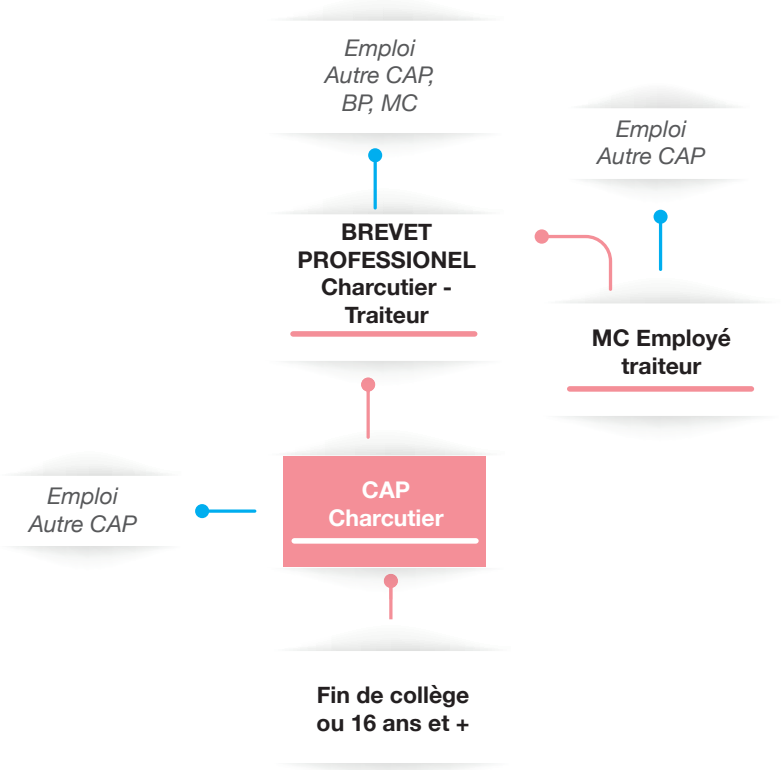
Le ou la titulaire du CAP Charcuterie - Traiteur peut débuter dans la vie professionnelle sous le statut d'employé dans :

- Une entreprise de charcuterie industrielle
- Un rayon spécialisé d'une grande surface
- L'hôtellerie - restauration
- La restauration collective
- Une entreprise de traiteur organisateurs d'événements

Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en Mention Complémentaire (MC) en employé traiteur, en Brevet Professionnel (BP) charcutier-traiteur, en BAC PRO.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



CFA du Roannais
La réussite par l'apprentissage

C112017 |MAJ220224 |V2