

Intitulé de la formation

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Durée, date(s) et lieu(x)

- **Durée** : 406 heures
- **Date(s)** : 10/9/2017 au 15/06/201
- **Lieu(x)** : CFA de la CMA des Côtes d'Armor

Objectifs de la formation – Compétences visées

- Le titulaire d'un CAP Charcutier-traiteur doit être capable de travailler la carcasse de porc en effectuant des opérations de séparation des morceaux, de désossage, ou de parage afin de proposer à la clientèle des produits de qualité. De plus, le diplômé en traiteur devra être en mesure de transformer les matières premières afin d'élaborer des plats cuisinés. Il s'agira également de pâtisseries salées, desserts sans négliger la présentation des plats. Ce qui rapproche le métier de traiteur de celui de cuisinier.

Pré-requis nécessaires pour participer à la formation

- **Aucun**

Public concerné par la formation

- Salarié
- Demandeur d'emploi

Modalités d'accès ou d'inscription à la formation (si applicable)

- Dossier de candidature
- Entretien

Programme détaillé de la formation

L'enseignement technologique et professionnel concerne :

- la connaissance des matières premières et des matériels ;
- la prévention des accidents ;
- le stockage des produits ;
- l'approvisionnement du magasin ;
- les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène ;
- la connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social.

Enseignements Généraux (Mathématique, Français, Histoire Géographie, Sciences Physiques)

Moyens pédagogiques et techniques

- Laboratoires pour les pratiques professionnelles
- Salle de classe
- Outil informatique avec code internet
- Médiathèque

Moyens d'encadrement

- Encadrement assuré par le responsable de la filière Boucherie Charcuterie et de l'équipe pédagogique composée d'enseignants dans le domaine général et professionnel titres et qualité du formateur

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation des acquis

- Validation de compétence
- Conseil de classe trimestriel
- Heure de vie de l'alternance
- Examen final

Livrables à l'issue de la formation

- Tous types de documents (cours, manuels, ...)
- Carnet de liaison

Formalisation à l'issue de la formation

- Certificat d'Aptitude Professionnelle
- CAP Charcutier Traiteur

Contact

Pour tout renseignement ou pour une demande de bulletin d'inscription vous pouvez contacter :

PESSON Séverine
02 96 76 27 14
s.pesson@cma22.fr

« Informations utiles »

Coût de la formation : 4466 €