



CAP Charcutier-traiteur



Le Charcutier-traiteur

Le Charcutier-traiteur peut **exercer** son activité en **magasin artisanal**, en entreprise de **charcuterie industrielle**, dans une **grande surface** ou dans la **restauration**, voire dans **l'hôtellerie**.

Il **approvisionne** et **stocke** des matières et des produits. Il **réalise**, **conditionne** et **présente** des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il **participe** à l'entretien des équipements et au **contrôle de la qualité**.

Des terrines aux plats cuisinés en passant par les saucisses ou le jambon, le charcutier-traiteur prépare et vend une multitude de produits.



Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Charcutier-traiteur doit être capable :

- de réaliser et présenter des produits de charcuterie et de traiteur pour une consommation différée ;
- d'appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente ;
- de participer à l'approvisionnement ;
- de travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène ;
- de réaliser et présenter des produits de charcuterie traiteur ;
- de participer à la commercialisation des fabrications



Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) : Français, Histoire géographie, Mathématiques, Sciences Physiques, EPS, Prévention Santé Environnement.

Enseignements techniques et professionnels (440h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Environnement Economique Juridique et Social, Sciences Appliquées, Arts Appliqués.

Passage du SST* : module de 14h. (*Sauveteur Secouriste du Travail)

Tutorat : 24h.

Intervenants : Professeurs du CFA.



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.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus
Ploufragan



Prérequis
Aucun



Public
Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude



Modalité & délais d'accès
Fiche de candidature.
Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



Durée
Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation
Diplôme inscrit au RNCP* :
CAP Charcutier-Traiteur. Niveau 3



Type de contrat
Alternance



Frais formation
Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.



Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne condition physique
- Goût du contact
- Maîtrise gestuelle
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse

Entreprises conseillées

- Charcuterie artisanale
- Charcuterie industrielle
- Rayon charcuterie GMS
- Traiteur

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuites d'études

CAP Boucher en 1 an (formation connexe), MC Employé Traiteur

Perspectives professionnelles

Un charcutier-traiteur peut évoluer vers une carrière importante : chef d'entreprise semi-industrielle, chef de laboratoire... Après quelques années d'expérience, il sera en mesure de créer sa propre entreprise.



Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2ème année	Dinan	Ploufragan
CAP BOUCHER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
CAP CHARCUTIER-TRAITEUR	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
MC EMPLOYE-TRAITEUR	CAP Métiers de bouche préconisé CAP Cuisine ou CAP Charcutier	1 an	12 semaines de cours			●
BP BOUCHER	CAP Boucher ou Bac professionnel Boucher-Charcutier	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
CAP EQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours	●	●

Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc
Aucaleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr