



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
BRETAGNE

➔ 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

Bruz - Ploufragan - Quimper - Vannes



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.



Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37 - accueil.dinan@cma22.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 45 - facmet@fac-metiers.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES
02 99 94 58 85 - fougeres-secretariat@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27 - cfa.ploufragan@cma22.fr
www.cma22.bzh

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35 - cfa@cma29.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55 - facmetiers@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10 - cfa@cma-morbihan.fr
www.cma56.bzh