


 Filière
Métiers de bouche

 Développement
des compétences


En présentiel

CAP CHARCUTIER - Préparation traiteur



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Sans condition de diplôme pour candidats ayant terminé leur 3^{ème} ou ayant validé un autre diplôme
- Signature d'un contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou accord de financement



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, contrôler, ranger et stocker les marchandises d'une livraison. Rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés
- Mettre en place son poste de travail et effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réaliser, conditionner, présenter les produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs)
- Commercialiser en magasin et en service différé :
 - préparer, présenter les produits
 - communiquer sur les caractéristiques de vente
 - trancher, peser et emballer
- Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux, équipements, matériels et plans de travail



CONTENU

- Enseignement professionnel : retour d'expériences en entreprise, pratique et technologie charcuterie traiteur, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise
- Enseignement général : prévention santé environnement, français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques-physique-chimie, éducation physique et sportive, arts appliqués



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de charcuterie sur une surface de 120 m² comprenant un espace chaud et un espace tempéré à 7°C

Les + de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Stage à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande à Paris
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

Possibilité de dispenses des enseignements généraux et réduction de parcours à 1 an sous condition de diplôme ou allongement à 3 ans si besoin

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+

Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



MODALITÉS D'ÉVALUATION

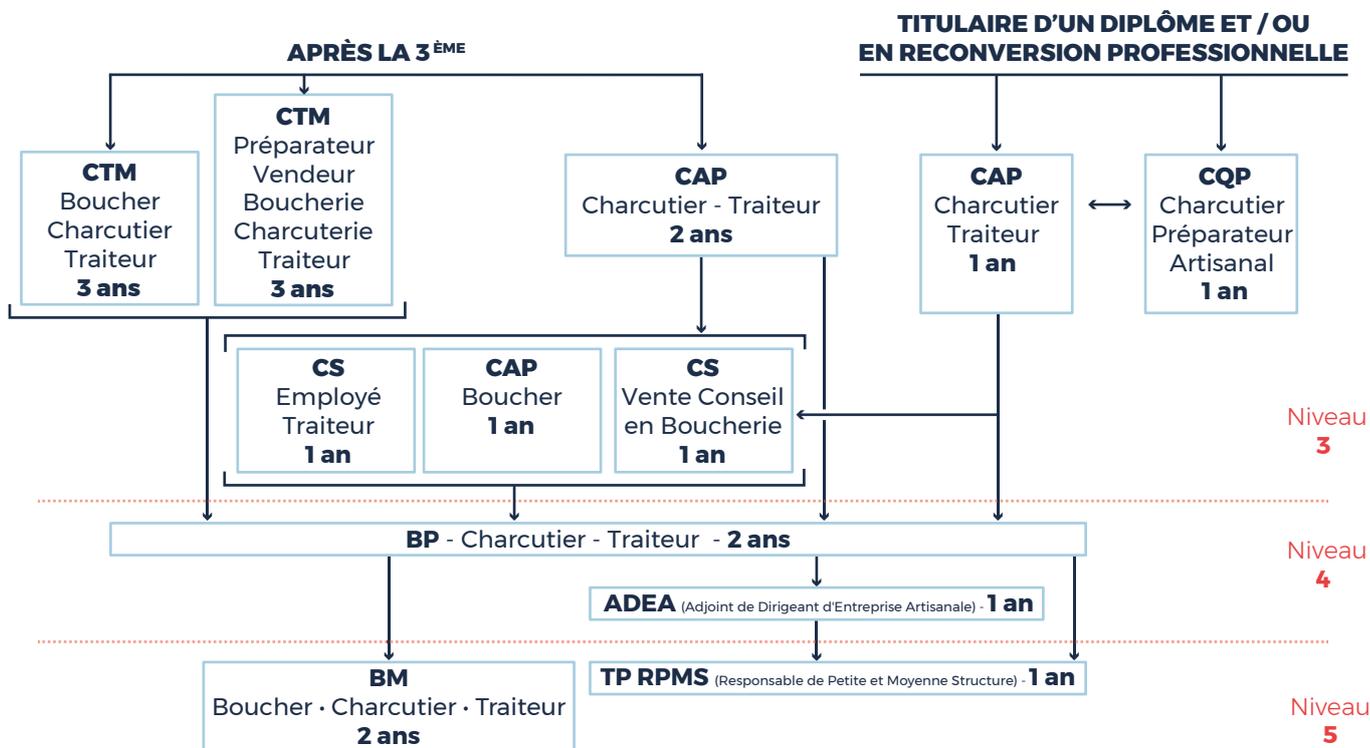
- Évaluation en épreuves terminales et / ou en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 90.9 % (2022) et 87.5% (2023)

MÉTIERS

Le Charcutier-traiteur maîtrise la découpe, le désossage et les opérations culinaires: cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Il transforme viandes, poissons, crustacés, légumes, en de multiples préparations. Il réalise aussi, sur commande, des réceptions (buffets, cocktails...).

Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilités, il est possible de créer ou reprendre une entreprise. La profession offre actuellement un grand nombre d'opportunités.

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Le titulaire du CAP Charcutier peut travailler dans des charcuteries traditionnelles, en grandes surfaces, chez des traiteurs ou ouvrir sa propre entreprise.



POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerrhonealpes.fr
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.