

2 ans

CAP

2 ans

BP

Certificat d'aptitude professionnelle Charcutier Traiteur

CAP

Aptitudes et objectifs de la formation

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) est le premier diplôme professionnalisant. Il forme des collaborateurs qualifiés dans des métiers précis.

Le Titulaire du CAP Charcutier-Traiteur approvisionne et stocke des matières et des produits.

Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (viandes, poissons crus, fabrications charcutières et traiteurs) dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

Il est capable d'appréhender les problèmes liés à la commercialisation et à la vente.

Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

Infos pratiques

 **Durée**

2 années : 800 heures en centre

 **Tarif(s)**

Le coût horaire de la formation (10,25€/ heure) est pris en charge en totalité par l'opérateur de compétences.

Formation

Compétence 1 : techniques de base de la charcuterie

- Réception, stockage et approvisionnement
- Techniques de préparation des viandes, volailles et poissons crus (désossage, parage, habillage, triage...)
- Réaliser les fabrications charcutières et les fabrications traiteurs (salaison, séchage, hachage, cuisson...)
- Respecter les règles d'hygiène et de qualité

Compétence 2 : connaissances théoriques

- Technologie
- Arts appliqués
- Sciences Appliquées
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- Accompagnement à la réalisation du chef d'œuvre

Savoirs associés :

- Français, Histoire-géographie, Éducation morale et civique
- Mathématiques, Sciences physiques
- Éducation physique et sportive

Accès aux personnes en situation de handicap

Contactez la référente handicap

Laurence MARCEROU
l.marcerou@cfai-aude.fr

Contact

Informations / recrutement
info.alimentation@cfai-aude.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Être âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3^{ème}

Modalités de recrutement

Recrutement par l'entreprise

Session

A partir de septembre

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation, examens

Evaluations formatives tout au long du CAP, évaluations en CCF (contrôle en cours de formation) et ponctuelles en fonction des modalités du règlement de l'examen.

Modalités d'évaluation pédagogique

Bulletins et conseils de classe semestriels – Visites de l'entreprise d'accueil par le professeur de pratique – Document de liaison

Poursuite d'étude

Possibilité de faire un :

- Mention Complémentaire Employé Traiteur
- BP Charcutier-Traiteur
- Bac Pro Boucher/Charcutier Traiteur (entrée directe en 1ère)

Délai de

traitement

De 2 jours à 1 semaine

Perspectives métiers

Accès direct à l'emploi : ouvrier qualifié en charcuterie-traiteur, charcuterie industrielle, grande surface, restauration

CFAI HENRI MARTIN

22 Avenue des Genêts, 11200

Lézignan-Corbières

<https://www.cfai-henri-martin.fr/>

Les plus du CFAI HENRI MARTIN

- Plateau technique moderne équipé de matériel de qualité
- Internat moderne
- Centre d'examens
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [cfai-henri-martin.fr](https://www.cfai-henri-martin.fr)



CFAI HENRI-MARTIN



cfai-henri-martin.fr



@CFAIHENRIMARTIN

Scannez avec l'appareil photo de votre téléphone