



CAP Charcutier- traiteur



Compétences globales

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-traiteur doit être capable de réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la consommation et la vente.

Objectifs de formation

Approvisionnement

- Réception des marchandises
- Stockage

Production

- Mettre en place son poste de travail
- Travailler les viandes et poissons crus
- Réaliser des fabrications charcutières
- Réaliser des fabrications «traiteur»

Commercialisation

- En magasin
- En service différé

Commercialisation

- Agencer un point de vente
- Mise en place de la vitrine
- Faire la vente et conseiller la clientèle

Entretien

Contrôle qualité

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 : Pratique professionnelle

EP1 : Chef d'oeuvre

EP2 : Technologie Professionnelle - Arts appliqués

EP3 : Sciences appliqués à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

EP4 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

EG1 - Français, Histoire-Géographie, Education Civique

EG2 - Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques

EG3 - Éducation Physique et Sportive

EG4 - Prévention Santé Environnement

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.





Qualités requises

- ◆ Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
- ◆ Bonne résistance physique
- ◆ Rigueur et organisation
- ◆ Autonomie
- ◆ Aisance manuelle
- ◆ Créatif

Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-traiteur est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème) sans autre diplôme préalable.

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-traiteur :

- **Accès direct à l'emploi**
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier Charcutier-traiteur
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de magasin
Chef de rayon
- **Poursuite d'étude**
 - ◆ MC Employé traiteur (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ CAP Boucher (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ BP Boucher (proposé à l' IFP 43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier.

Jeunes issus de 3ème.



Diplôme:

CAP, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de charcuterie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains

Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr