

CAP Charcutier Traiteur

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Découper et préparer la viande
- Confectionner des produits crus ou cuits
- Réaliser des produits de charcuterie et traiteur
- Approvisionner les stocks (matières et produits)
- Participer à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité
- Préparer à la vente et commercialiser des produits

DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation** : Cours de 2 ans ou 1 an, aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance** : 33 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an

PRÉ-REQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)

LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5 rue Charles Péguy – 45000 Orléans



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



CONTENU DE LA FORMATION

➤ Enseignement professionnel

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise, de son environnement économique juridique et social
- Arts appliqués

➤ Enseignement général

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive

➤ Activités en entreprise

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Détecter des anomalies et vérifier des règles d'hygiène et de sécurité
- Travailler des viandes et poissons crus : le porc, les volailles et poissons
- Participer aux fabrications charcutières et plats cuisinés
- Fabriquer les produits traiteur : pâtisseries salées et sucrées, fonds, entrées froides et chaudes, sauces et appareils, desserts
- Préparer et présenter les produits
- Trancher, peser, emballer des produits de charcuterie
- Participer à l'entretien et nettoyage des locaux, des équipements et des matériels
- Contrôler la qualité et l'hygiène des produits de la réception à la distribution

➤ Poursuites de formation

- MC Employé Traiteur
- BP Charcutier-Traiteur
- CAP Boucher
- BAC PRO Boucher Charcutier-Traiteur

➤ Perspective d'emploi

Ouvrier charcutier-traiteur



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents



CAMPUS
des **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 38 62 75 29 - campus45@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers45.fr



MAJ 05/2023