



MAI 03/03/21

## UNE FORMATION QUALIFIANTE, LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE



### ■ Objectifs de la formation

Le titulaire de ce diplôme doit savoir mettre en œuvre tous les traitements (découpage, préparation, conception de produits crus et cuits...) de la viande de porc mais aussi savoir travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes, ...

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

### ■ Conditions d'exercice de l'activité et qualités requises

Activité exercée en laboratoire, tôt le matin, dimanche et jours fériés nécessitant une bonne résistance physique. et avoir les qualités suivantes : sens de l'organisation, de l'observation, dextérité et esprit créatif, respect de l'hygiène, goût pour la cuisine, bon relationnel client.

### ■ Public concerné : salariés, demandeurs d'emploi, et professionnels.

### ■ Modalités et parcours pédagogique de la formation

#### PARCOURS LONG : du 13/09/21 au 17/06/22

##### 950h en centre de formation + 12 semaines de stage minimum en entreprise (420h)

- 20 semaines de cours (705h) : domaine professionnel + domaine général
- + 1 à 2 semaines de remise à niveau (RAN) - français et mathématiques (maxi 70h)
- + 1 semaine d'accompagnement à la création reprise d'entreprise (35h)
- + 1 semaine de plan d'action individualisé (PAI) - selon le positionnement : atelier CV, développement personnel bureautique, numérique, réseaux sociaux (35h)
- + 1 semaine d'accompagnement renforcé développer l'autonomie, réguler le parcours... (35h)
- + 1 à 2 semaines d'évaluation et de développement des compétences transversales (maxi 70h)

#### PARCOURS MOYEN : du 27/09/21 au 10/06/22

##### 810h en centre de formation + 12 semaines de stage minimum en entreprise (420h)

- 20 semaines de cours (705h) : domaine professionnel + domaine général si personne non diplômée **ou** domaine professionnel + travaux pratiques supplémentaires si personne diplômée\*
- + 1 semaine d'accompagnement à la création reprise d'entreprise (35h)
- + 1 semaine de plan d'action individualisé (PAI) - selon le positionnement : atelier CV, développement personnel bureautique, numérique, réseaux sociaux (35h)
- + 1 semaines d'évaluation et de développement des compétences transversales (maxi 35h)

#### PARCOURS MINI : du 27/09/21 au 03/06/22

##### 740h en centre de formation + 12 semaines de stage minimum en entreprise (420h)

- 20 semaines de cours (705h) : domaine professionnel + domaine général si personne non diplômée **ou** domaine professionnel + travaux pratiques supplémentaires si personne diplômée\*
- + 1 semaine d'accompagnement à la création reprise d'entreprise (35h)

\* reconnaissance des diplômes issus des états membres de l'union européenne, de l'espace européen ou de l'association européenne de libre-échange permettant la dispense des domaines généraux.

#### Lieu de formation

CMA LOIRET - Service formation continue  
44 rue du Faubourg Bourgogne • 45000 ORLEANS  
☎ 02 38 68 08 68 • www.cma45.fr

Formation financée par :



L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.

## ■ Détails du contenu pédagogique

### >> Matières du domaine professionnel

Travaux pratiques en charcuterie traiteur + Technologie appliquée + CEEEJS (Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social) + Arts appliqués + Sciences appliquées

### >> Matières domaine général

Français + histoire/géographie + mathématiques + sciences physiques + PSE (Prévention Santé Environnement)

■ **Coût total** : devis sur demande.

## ■ Financement

Formation éligible au CPF (code : 239344), pour plus d'informations sur ce dispositif et/ou sur les autres modalités de financement/prise en charge, contactez notre conseillère.

## ■ Délais d'accès

Les entretiens de positionnement et les inscriptions commencent à partir de mars 2021 jusqu'à la mi-août 2021

Les entretiens de sélection pour les demandeurs d'emploi sont prévus début septembre, convocation par le Pôle Emploi fin août 2021 pour valider les entrées en formation.

Dossier de demande de financement pour les autres publics, via l'OPCO, le dispositif TRANSITION Professionnelle (anciennement FONGECIF) ou le CPF ou le Conseil de la formation.

***L'accord de prise en charge validera l'entrée en formation.***

## ■ Débouchés professionnels

La profession offre de nombreuses opportunités, donc aucune difficulté à trouver un emploi. L'activité du charcutier est très souvent complétée par celle du traiteur et d'organisateur de réception. Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.

## ■ Suite du parcours qualifiant

- MC employé traiteur (niveau 3)
- BP charcutier-traiteur (niveau 4)
- BAC pro charcutier-traiteur (niveau 4)

## ■ Prérequis

2 stages d'une semaine sont demandés dans 2 entreprises différentes pour valider le projet (convention Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel). Test de français et mathématiques pour tout candidat non diplômé.

## ■ Méthodes et moyens pédagogiques

Laboratoire pédagogique collectif pour la production selon les processus de fabrication utilisés dans les entreprises. Pédagogie active faisant appel à la participation des stagiaires et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil. Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des stagiaires.

## ■ Documents remis

Fiches de fabrication, bons d'économat, supports et synthèse de cours.

## ■ Formateurs

- **Pascal CARDEY** : formateur professionnel de travaux pratiques et technologie appliquée, diplômé du CAP Charcutier-traiteur et du CAP cuisinier.
- **Isabelle DESHAYES** : formatrice de Prévention Santé Environnement (PSE), Français et Histoire-Géographie (CMC), diplômée de la Licence de sciences de l'éducation métiers de l'enseignement.
- **Isabelle BURBAUD** : formateur de CEEEJS, professeur au CFA CMA Loiret.
- **Jean-Philippe BOIN** : formateur d'arts appliqués (dessins), professeur au CFA CMA Loiret.
- **Cheikh DIOP** : formateur de mathématiques et sciences physiques, professeur au CFA CMA Loiret.

## ■ Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté. Il est remis à chaque candidat un programme détaillé, les dates, les conditions financières de la formation, un bulletin d'inscription, un devis ou une convention de formation simplifiée. Un questionnaire est complété en amont pour chaque futur stagiaire afin d'identifier son parcours passé, définir ses objectifs, positionner ses attentes dans le but de personnaliser et individualiser la formation. Ce questionnaire est ensuite confié au formateur. Toute information demandée à un candidat a un lien avec la formation et reste confidentielle.

## ■ Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

Une enquête de satisfaction est à compléter lors de la dernière séance de formation sur le déroulement et le contenu de la formation. Avec l'appui externe de la société HORIZONTAL SOFTWARE, un questionnaire à « chaud » est envoyé dans les 10 jours puis un questionnaire à « froid » dans les 2 mois après la formation pour évaluer les compétences acquises et leur mise en œuvre.

## ■ Taux d'appréciation

A l'issue de la formation, 98% des stagiaires sont satisfaits (promotion 2019-2020).

## ■ Des formations pour tous

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Référent handicap Formation Continue CMA Loiret : Elodie GUIET.



## ■ Livret d'accueil et règlement intérieur

Il est remis au stagiaire un livret d'accueil avec le règlement intérieur en début de formation. Ce règlement est affiché à la cafétéria et dans le hall d'accueil.

## ■ Evaluation/validation du diplôme

### Taux de réussite à l'examen/d'insertion professionnelle

La formation est validée par l'obtention du CAP charcutier-traiteur, diplôme de niveau 3 (code RNCP : 538 - FORMACODES : 21589/21576 - Code NSF 221).

Un relevé de notes d'examen est adressé au stagiaire par l'Académie d'Orléans-Tours. 100% taux de réussite à l'examen, 75% taux de réinsertion.

## ■ Suivi post-formation

Pour favoriser leur insertion professionnelle, un rendez-vous avec un agent du service « économie et offre de services » peut être fixé pour la mise en relation avec les entreprises susceptibles d'embaucher. Dans le cas d'une poursuite de formation, un entretien individuel est proposé pour la mise en place de son projet. L'inscription au Centre d'Aide à la Décision pour les moins de 30 ans est possible (contrat d'apprentissage).

## ■ Contact

CMA LOIRET - Service formation continue  
44 rue du Faubourg Bourgogne 45000 ORLEANS  
N° SIRET : 130 027 980 000 23  
N° déclaration d'existence : 24450381045

+ d'info

Séverine DOKOSSI ☎ 02 38 42 12 75

✉ s.dokossi@cma-loiret.fr