

CAP charcuterie - traiteur

Niveau 3 - Professionnel qualifié

CMA FORMATION

LE CYCLE DE FORMATION

Titulaire d'un diplôme
de niveau 3 ou +

CAP CHARCUTERIE
(1 an)

Vous
êtes ici

CS Employé traiteur
(1 an)

CS Vente conseil en
boucherie (1 an)

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

MODALITES PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

DÉBOUCHÉS

La profession offre de nombreuses opportunités; un apprenant formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. L'activité du charcutier s'étend le plus souvent à celle de traiteur et d'organisateur de réception. Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, il peut créer ou reprendre une entreprise. Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/>

POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à CMA Formation Muret avec un Certificat de Spécialisation Employé Traiteur ou un Certificat de Spécialisation Vente conseil en boucherie.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le ou la titulaire du CAP «charcuterie-traiteur» est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur. Initialement axé sur la fabrication et la vente de produits à base de viande de porc, le métier de charcutier-traiteur a vocation à travailler des ingrédients et matières premières très variées (viandes, légumes, œufs, poissons et autres produits de la mer...). Le métier est de ce fait caractérisé par une grande polyvalence au niveau de son savoir-faire qui le conduit à associer à la charcuterie des compétences en cuisine, en boucherie et en pâtisserie.

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

- En 1 an : titulaire d'un CAP ou BEP ou niveau supérieur.

Durée totale : 420h

Nombre d'heures au CFA : 1 an : 420h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

- Préparation et réalisation de la production
- Organisation et sécurisation de la production
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Chef d'œuvre
- en option selon les diplômes obtenus précédemment : anglais et PSE

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation. Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation
CMA FORMATION MURET

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60