

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

BOUCHERIE
CHARCUTERIE

Niveau 3



OCCITANIE

PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

6 mois à 3 ans, soit de 100 à 420 heures par an

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé).

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **FABRIQUER** des produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur en sécurisant la production
- **TRAVAILLER** une grande variété de matières premières : viandes, légumes, œufs, poissons, fruits de mer
- **CRÉER** des recettes dans le respect des usages professionnels et des bonnes pratiques de développement durable et **ASSOCIER** des compétences en cuisine, boucherie et pâtisserie
- **PARTICIPER** à la commercialisation des produits

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Préparer et réaliser la production
- **BC02** - Organiser et sécuriser la production
- **BC03** - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- **BC04** - Mathématiques et physique-chimie
- **BC05** - EPS (Education physique et sportive)
- **BC06** - PSE (Prévention - santé - environnement)
- **BC07** - Langue vivante étrangère
- **BC08** - Arts appliqués et cultures artistiques (bloc facultatif)
- **BC09** - Mobilité (bloc facultatif)

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
- Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel)

Exemples de formations :

- CS employé traiteur
- CS vente-conseil en boucherie
- Bac pro boucher charcutier traiteur
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur

➤ Débouchés

Le titulaire du CAP Charcutier -Traiteur permet d'accéder à un emploi de charcutier traiteur qualifié.

Il ou elle peut accéder ensuite à des postes à responsabilité, par exemple chef ou cheffe charcutier-traiteur ou responsable de laboratoire, et potentiellement créer sa propre entreprise

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences :

www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/
et sur notre site web.

DANS NOS CMA

- Ariège
- Aveyron
- Gers
- Lozère
- Tarn
- Aude
- Haute-Garonne
- Lot
- Pyrénées-Orientales

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006 Service & appel gratuits