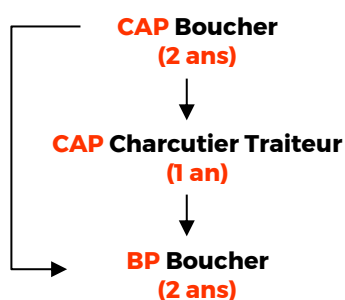


CAP Charcutier Traiteur

Niveau 3 - Professionnel qualifié



LE CYCLE DE FORMATION



PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3^{ème}
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

TARIFS

20€ par heure de formation (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

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'expériences et avec des connaissances en gestion et comptabilité, il peut créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire (1 an)
- Bac Professionnel et/ou BP (2 ans)

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le charcutier peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, surtout collective, voire dans l'hôtellerie.

Il réalise tous les traitements de la viande de porc, de veau et de bœuf : découpage et préparation en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambon, pâtés, saucissons...). Il sait aussi travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes...

FORMATION

>> Prérequis et durée :

CAP Boucher ou CAP Cuisinier

Durée totale : 420 h (1 an)

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Français
- Mathématiques
- Langues
- Prévention/ Santé/ Environnement

Domaine Professionnel

- Pratiques professionnelles
- Technologie
- Arts appliqués à la profession
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

>> Modalité d'évaluation :

Examen ponctuel en fin de formation.

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

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel. Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – camille.delsol@cm-aveyron.fr.

CONTACT

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : cfa@cm-aveyron.fr - www.cm-aveyron.fr