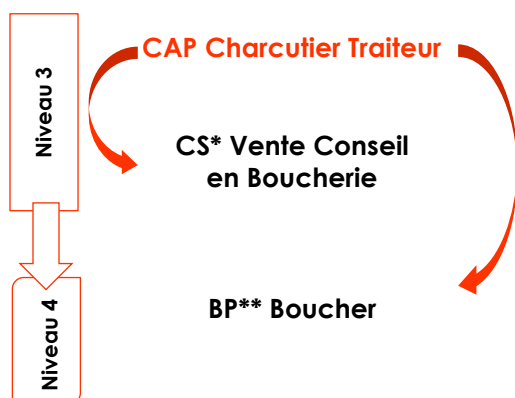


## CAP Charcutier Traiteur

Niveau 3



### LE CYCLE DE FORMATION



\*CS : Certificat de Spécialisation  
\*\*BP : Brevet Professionnel

### PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateur ou repreneur), demandeurs d'emploi en formation continue

### 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**
  - Être titulaire du :
    - CAP Boucher
    - Ou CAP Cuisinier
- **DURÉE**
  - Durée totale : 420 heures (1 an)

### ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

### LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA

 1<sup>er</sup> équipement pris en charge par l'OPCO

 Mobilité Européenne

 Aide au permis de conduire

 Concours : MAF, Worldskills,...



## TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

14 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

## PRÉ-INSCRIPTION



## POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie (1 an)
- Brevet Professionnel Boucher (2 ans)

## DÉBOUCHÉS

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d'expériences et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou reprendre une entreprise.

## LES + DU CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs – Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- Rythme d'alternance :
  - En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

## ENSEIGNEMENTS

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Arts Appliqués
- Communication professionnelle en français et en anglais
- Calculs professionnels
- Prévention Santé Environnement

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de formation

## CONTACTS



### **CMA FORMATION RODEZ-ONET**

Service Accueil Développement Promotion  
P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers – 12850 ONET-LE-CHATEAU  
Tél. : 05 65 77 56 00 – [cfa@cm-aveyron.fr](mailto:cfa@cm-aveyron.fr) – [www.cm-aveyron.fr](http://www.cm-aveyron.fr)