

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les produits auprès de ses fournisseurs • Préparer et transformer les viandes et poissons crus dans ses préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Coordonner son travail avec l'équipe des vendeurs • Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle • Gérer les relations commerciales avec ses fournisseurs
Public	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	CAP Boucher
Modalité d 'admission et Délais d'accès	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p><u>En apprentissage</u> : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année</p> <p>Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p><u>Hors apprentissage</u> : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
Durée	420 h en 1 an uniquement
Tarif	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en charge partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation</p>
CONTENU	<p><u>Domaine Professionnel</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle en laboratoire et espace de vente charcuterie- traiteur • Technologie et arts appliqués en produits de charcuterie et produits traiteurs • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements en laboratoire de charcuterie-traiteur • Connaissance de l'entreprise de charcuterie-traiteur et de son environnement, économique juridique et social. <p><u>Domaine Enseignement Général</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et Civique • Mathématiques et physique-chimie • Education physique et sportive • Prévention-santé-Environnement • Langue vivante étrangère (bloc facultatif) • Mobilité (bloc facultatif)
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pour tous</u> : Formation en présentiel et en distanciel • <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. • <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Modalités Évaluation Examen	<p>Examen en Ponctuel</p> <p>Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences</p>
Qualification et Certificateur	<p>Certificat d'Aptitudes Professionnelles Diplôme de niveau III.</p> <p>Code RNCP 37532 du 25-04-2023</p> <p>Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse</p> <p>https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37532/</p>
Attestation de compétences	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ BP Boucher ▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouvrier charcutier traiteur
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.

Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Réfèrent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariège.fr