



Le Charcutier Traiteur

Le Charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie. Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité. Des terrines aux plats cuisinés en passant par les saucisses ou le jambon, le charcutier-traiteur prépare et vend une multitude de produits.

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur doit être capable :

- De réaliser et présenter des produits de charcuterie et de traiteur pour une consommation différée ;
- D'appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente ;
- De participer à l'approvisionnement ;
- De travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène ;
- De réaliser et présenter des produits de charcuterie traiteur ;
- De participer à la commercialisation des fabrications.

Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) :

Français, Histoire géographie, Mathématiques, Sciences Physiques EPS, Prévention Santé Environnement.

Enseignements professionnels (440h) :

Pratique Professionnelle, Technologie, Environnement Économique Juridique et Social, Sciences Appliquées, Arts Appliqués.

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise)



Campus

Bruz - Ploufragan - Quimper - Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
CAP Charcutier-Traiteur. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur d'emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne condition physique
- Goût du contact
- Maîtrise gestuelle
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse

Entreprises conseillées

- Charcuterie artisanale
- Charcuterie industrielle
- Rayon charcuterie GMS
- Traiteur

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite.

Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'apprentissage
- Rencontres Maître d'apprentissage / Professeurs / Représentants légaux
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias

Poursuites d'études

- CAP Boucher en 1 an (formation connexe)
- MC Employé Traiteur

Perspectives professionnelles

Un charcutier-traiteur peut évoluer vers une carrière importante : chef d'entreprise semi-industrielle, chef de laboratoire, etc. Après quelques années d'expérience, il sera en mesure de créer sa propre entreprise.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

