



Le charcutier-traiteur

Polyvalent, le charcutier-traiteur maîtrise de nombreuses techniques : découpe, cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Certaines préparations à base de pâtes demandent également le tour de main du pâtissier. La curiosité est fondamentale pour ce fin cuisinier, qui cherche sans cesse à améliorer ses produits et ses plats. Il doit être force de proposition, surtout s'il est traiteur. Il aime le contact et a aussi un tempérament commercial.

Objectifs de la formation

La formation CAP Charcuterie-traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser et présenter des produits de charcuterie et de traiteur pour une consommation différée,
- Appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente,
- Participer à l'approvisionnement,
- Travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène,
- Réaliser et présenter des produits de charcuterie traiteur,
- Participer à la commercialisation des fabrications.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

- RNCP38631BC01 - Préparer et réaliser la production
- RNCP38631BC02 - Organiser et sécuriser la production
- RNCP38631BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP38631BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP38631BC05 - Education physique et sportive
- RNCP38631BC06 - Prévention - santé - environnement
- RNCP38631BC07 - Langue vivante étrangère
- RNCP38631BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

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 dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper |
Rennes-Bruz | 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.



Validation

CAP Charcuterie-traiteur diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 38631

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631>



Durée

A minima 800h parcours en 2 ans
A minima 400h parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

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

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

87,3 % Taux de réussite aux examens**

92,3 % Taux de satisfaction**

70 % Taux d'insertion*** dont 42,5 % en poursuite d'étude***

15,9% Taux de rupture**

**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Bonne dextérité
Capacité d'organisation
Aisance relationnelle
Curieux et créatif
Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES
CONSEILLÉES**

Charcuterie artisanale
Charcuterie industrielle
Rayon charcuterie GMS
Traiteur
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et / ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- CAP Boucher
- CS Employé traiteur
- BP Charcutier-traiteur

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Charcutier-traiteur
- Chef d'entreprise semi-industrielle, chef de laboratoire
- Chef d'entreprise artisanale

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne 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.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

