



## CAP Charcutier Traiteur

Référence : CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Thématique : Formation-Diplômante

Vous souhaitez devenir charcutier traiteur ? Vous souhaitez créer ou reprendre une entreprise artisanale ? Nous vous formons au CAP Charcutier Traiteur.

### Objectif

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Confectionner les produits de charcuterie et les produits traiteur.
- Effectuer la découpe et le détail de la carcasse de porc et les opérations culinaires ou de conservation en vue de livrer à la consommation la viande de porc fraîche ou conservée, crue ou cuite, salée ou fumée, réfrigérée ou congelée.
- Fabriquer les plats cuisinés à emporter et travailler les viandes, abats issus de tous animaux de boucherie, de charcuterie, de volaille, de poisson et de gibier.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : autonomie, créativité, sens de l'organisation et résistance physique.

### Public

- Jeune, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé

### Programme

Les blocs de compétences sont :

- Pratique professionnelle.
- Technologie-arts appliquées.
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique.
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques.
- Éducation physique et sportive.
- Langue vivante.

### Durée

De 12 à 24 mois en fonction du plan de formation

### Prérequis et niveau de connaissance préalable

Jeunes et adultes : niveau 3ème recommandé

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

### Dates

Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.

### Contact

Lieu de formation au choix :

- CFA du Jura : [formation39@artisanat-bfc.fr](mailto:formation39@artisanat-bfc.fr) | Tél. 03 84 35 87 07
- CFA de Haute-Saône : [formation70@artisanat-bfc.fr](mailto:formation70@artisanat-bfc.fr) | Tél. 03 84 30 59 09

## Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

### Techniques d'encadrement:

- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien

### Alternance de :

- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative
- Mises en situation permanentes sur plateau technique
- Exercices pratiques

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte des référentiels de formation, de leurs évolutions en lien avec le Rectorat.

### Moyens pédagogiques:

- Documents écrits, supports audios et visuels
- Outils multimédias

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant :

-

Des salles polyvalentes

-

Des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards

- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle), ...
- Ressources documentaires
- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels

### Moyens d'encadrements - Equipe pédagogique:

- Directeur(trice) de centre,
- Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education
- Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

## Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire

Poursuite d'études : 1 an en MC (mention complémentaire), 2 ans en bac professionnel ou BP (brevet professionnel)

## Coût de la formation

Public	Prise en charge par les OPCO	Eligible au CPF	Nous consulter
<b>Jeune</b>	<b>X</b>  Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)		

<b>Salarié du secteur ou en conversion</b>	X	X	X
<b>CE /conjoint collaborateur/ associé</b>	X	X	X
<b>Demandeur d'emploi</b>		X	X

#### Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.



Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 01/12/2020.

#### Lieu :

CFA de Haute Saône et CFA du Jura

#### Prochaines sessions:

- 70 - CFA de Haute Saône - Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.

Inscription avant le 30/09/2021

- 39 - CFA de Gevingey - Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.

Inscription avant le 30/09/2021

#### Tarifs:

- Tout public - contact