



CAP CHARCUTIER - TRAITEUR

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 538 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif :

Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de positionnement pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Sans niveau spécifique

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Charcutier - Traiteur doit être capable de réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène, et d'appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente.

Il prépare la viande de porc, la désosse, la découpe et la fait cuire ; il apprend à maîtriser les préparations, les assaisonnements et les cuissons simples de produits de charcuterie, de traiteur.

Il fabrique des produits cuits (pâtés, saucissons et jambons...) et des produits crus (saucisses, saucissons secs, la poitrine fumée...).

Aptitudes visées : Être rigoureux, soucieux de l'hygiène, dynamique, créatif et résistant physiquement, avoir le sens de l'organisation.

Compétences à acquérir :

Cinq domaines de compétences :

- **Approvisionner** : Réceptionner, Stocker et entreposer les marchandises, Contrôler les produits stockés
- **Produire et réaliser** : Mettre en place son poste de travail, Travailler les viandes et poissons crus, Réaliser des fabrications charcutières, Réaliser des fabrications traiteurs
Refroidir les produits, Conditionner et présenter
- **Commercialiser et vendre en magasin et en service différé** : Transmettre les informations, Conseiller pour la remise en température, Trancher, peser, emballer les produits
- **Entretien** : Nettoyer et désinfecter les équipements, Vérifier l'état de propreté du laboratoire et des matériels, Repérer et communiquer les anomalies
- **Contrôler la qualité** : Contrôler, maintenir la qualité des produits, Repérer les défauts sur les produits, Signaler les anomalies de la clientèle - Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en laboratoire de charcuterie (8h), Savoirs associés (Technologie (4h), Arts appliqués (2h), Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements professionnels (3h), Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (2h), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

Domaine général : Français (3h), Histoire-géographie et Enseignement Moral et Civique (2h), Mathématiques (3h), Physique-Chimie (2h), Prévention-Santé-Environnement (2h), Education Physique et Sportive (2h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 table de travail, four mixte (1 par binôme), plaques induction, série de casseroles de cuisson, balance de pesée, environnement en froid positif, planche de découpe, plaques cuisson - 12 postes de travail individuels
- Matériel partagé en laboratoire de charcuterie : robot coupe 6 L, poussoir à saucisses, coupe légumes, batteur mélangeur, cellule de refroidissement rapide, trancheuse, machine sous vide
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Equipement : Tenue professionnelle et matériel individuel financés par l'OPCO, maximum 500€

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin de 2^e année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 100 % en 2022

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : CAP Connexe : CAP Boucher (1 an), autre CAP (cuisine...), Mention complémentaire Employé Traiteur (1 an)

Niveau 4 : Bac professionnel Boucher Charcutier Traiteur (2 ans)

Débouchés : Le titulaire du CAP Charcutier Traiteur débute comme commis charcutier chez un artisan charcutier traiteur ou dans la grande distribution.

Date de la dernière mise à jour des informations : 16 novembre 2022



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30

Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr

www.cfacm36.fr - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy

BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES



Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare



Bus de ville (gratuit) - Ligne 4



Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)



Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap

