



## OÙ ?

- ☒ CHÂTEAUXROUX
- ☒ JOUÉ-LÈS-TOURS
- ☒ BLOIS
- ☒ ORLÉANS

## MODALITÉS D'ACCÈS

### EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur réservée aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).

### EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Formation prise en charge par l'OPCO, rémunérée par l'employeur et sans limite d'âge.

### EN FORMATION CONTINUE

Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi.  
(tarifs et modalités : nous consulter).

## DÉLAI D'ACCÈS

L'entrée en formation se fait lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés par l'ensemble des parties, sous réserve de financement et place disponible.

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

- pré-inscription en ligne
- accompagnement à la recherche d'entreprise
- signature du contrat
- inscription définitive

# CAP Charcutier-Traiteur

NIVEAU 3

EN ALTERNANCE

## OBJECTIFS

- Découper et préparer la viande
- Confectionner des produits crus ou cuits
- Réaliser des produits de charcuterie et traiteur
- Approvisionner les stocks (matières et produits)
- Participer à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité
- Préparer à la vente et commercialiser des produits
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques du développement durable

## DÉROULÉ DE LA FORMATION

### DURÉE

Formation sur 2 ans, possible en 1 an sous conditions

### RYTHME D'ALTERNANCE

L'alternance se compose de périodes en entreprise et de périodes sur le site de formation

Consultez notre site internet pour plus d'informations !

## PRÉREQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3<sup>e</sup>)

## POURSUITES

### FORMATION



### EMPLOI

Ouvrier charcutier-traiteur



## ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.

## RÉPERTOIRE DES DIPLÔMES

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
**CS** : Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire)  
**BP** : Brevet Professionnel - **BTM** : Brevet Technique des Métiers  
**BMA** : Brevet des Métiers d'Art - **BAC PRO** : Baccalauréat Professionnel  
**BM** : Brevet de Maîtrise  
**CQP** : Certificat de Qualification Professionnelle  
**TFP** : Titre à Finalité Professionnelle



# CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel en vigueur

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques (TP)
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise, de son environnement économique juridique et social
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Chef d'œuvre

## ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique (EMC)
- Mathématiques
- Langue vivante étrangère (LVE)
- Physique-Chimie
- Prévention santé environnement (PSE)
- Éducation physique et sportive (EPS)

## ACTIVITÉS EN ENTREPRISE

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Détecter des anomalies et vérifier des règles d'hygiène et de sécurité
- Travailler des viandes et poissons crus : le porc, les volailles et poissons
- Participer aux fabrications charcutières et plats cuisinés
- Fabriquer les produits traiteur : pâtisseries salées et sucrées, fonds, entrées froides et chaudes, sauces et appareils, desserts
- Préparer et présenter les produits
- Trancher, peser, emballer des produits de charcuterie
- Participer à l'entretien et nettoyage des locaux, des équipements et des matériels
- Contrôler la qualité et l'hygiène des produits de la réception à la distribution

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenti acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos établissements bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et sont équipés spécifiquement pour chaque métier.

## SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public, les évaluations se font au moyen de contrôles en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles.

## RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

AVANT 18 ANS	18-20 ANS	21-25 ANS	26 ANS ET +
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 1<sup>re</sup> ANNÉE</b>			
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 2<sup>e</sup> ANNÉE</b>			
39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 3<sup>e</sup> ANNÉE</b>			
55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

\*Source : service-public.fr, sous réserve de modification.  
En pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel si existant.

## LES AVANTAGES DE NOS SITES DE FORMATION

- FORMATION RÉMUNÉRÉE
- ALTERNANCE POSSIBLE
- RÉSEAU DE 4 CENTRES DE FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
- PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE
- MOBILITÉ EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE
- NOMBREUX ESPACES DE VIE POUR LES ALTERNANTS
- HÉBERGEMENT AU PLUS PROCHE DES SITES
- ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES RÉCENTS



## CMA FORMATION

## ALTERNANCE

**SITE DE CHÂTEAUX-ROUX**  
164 avenue John Kennedy  
36000 Châteaurox  
**02 54 08 70 00**  
campus36@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers36.fr

**SITE DE JOUÉ-LÈS-TOURS**  
5-7 rue Joseph Cugnot  
37300 Joué-lès-Tours  
**02 47 78 47 00**  
campus37@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers37.fr

**SITE DE BLOIS**  
27 rue André Bouille  
41000 Blois  
**02 54 74 14 73**  
campus41@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers41.fr

**SITE D'ORLÉANS**  
5 rue Charles Péguy  
45000 Orléans  
**02 38 62 75 29**  
campus45@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers45.fr



Chambre  
de **Métiers**  
et de l' **Artisanat**  
**CENTRE-VAL DE LOIRE**

