

CAP CHARCUTERIE TRAITEUR

Mise à jour le : 23/05/2024

Selon arrêté du 26/04/2016 portant création du diplôme
J.O. du 11/05/2016

RNCP : 38631 Date de publication : 14.02.2024

Organisme certificateur : Éducation Nationale



Prérequis et public concerné :

Être titulaire d'un diplôme de niveau III (CAP) dans la même spécialité.

Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus.

Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

Candidature :

Faire une pré-inscription via le site internet
du C2M.



Lieu de formation :

C2M – Campus des Métiers de Marzy – 21 rue des Carrières –
58180 MARZY

Délai d'accès :

Quand puis-je entrer en formation ? après validation des
missions par le conseiller GRC et sous réserve de signature
d'un contrat d'apprentissage au plus tard fin du mois de
septembre de l'année en cours.

Quand débutent les cours ? dès septembre de l'année en
cours

Coût de la formation :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le
cadre d'un contrat d'apprentissage.

Tenue et / ou équipement professionnel OFFERT. Un achat
complémentaire peut-être demandé.

Rythme d'alternance et durée

Formation de 2 ans, pour une durée totale de 800 h à raison
d'en moyenne 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

Les + du C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, managers, années d'expérience en tant qu'acheteurs
et vendeurs, commerciaux, etc...

Une aide au recrutement : nos conseillers relations jeunes et entreprises sont à votre disposition pour vous accompagner dans vos
démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc ...).

Votre contact privilégié : Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.

Votre contact privilégié : Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43

Internat et restauration sur place



Objectifs de la formation :

Le titulaire du CAP Charcuterie-traiteur est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur. Il assure les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire.

Compétences visées :

- Faire preuve d'habileté manuelle
- Avoir un esprit imaginatif et créatif
- Savoir travailler en équipe
- Avoir le sens de l'organisation

Activités et projets types en entreprise :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Travailler des viandes et poissons crus
- 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
- Contrôler la qualité et l'hygiène des produits de la réception à la distribution

Modalités d'évaluation :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Évaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative) 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

Contenu de la formation :

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">• Pratique professionnelle• Technologie - Arts appliqués• Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements• Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique• Réalisation du « chef d'œuvre »	-

Poursuites et débouchés :

Poursuite d'études	Débouchés professionnels
<ul style="list-style-type: none">• BP Boucher (proposé au C2M)• BAC PRO Boucher - Charcutier - Traiteur	<ul style="list-style-type: none">• Ouvrier charcutier-traiteur

Moyens techniques et méthodes pédagogiques :

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques