

Se former au métier de charcutier-traiteur - VISA METIER

Référence : FEMP0006

Thématique : Mon besoin, Chercher une formation diplômante

FORMATION DIPLÔMANTE

Taux de satisfaction 2023 : 100 %

Taux de réussite 2023 : 100 %

(4 candidats présentés, 4 candidats reçus)

Titre du diplôme

CAP CHARCUTIER TRAITEUR - Visa Métiers



Numéro RNCP :

RNCP N°

38631

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 12/02/2024

« Préparer votre avenir professionnel en vous formant au métier de charcutier traiteur. »

Objectifs

- Préparer et réaliser la production
- Organiser et sécuriser la production
- Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

Les débouchés

- Charcutier-traiteur qualifié
- Par la suite, le ou la titulaire du CAP Charcuterie-traiteur peut occuper des postes de chef ou cheffe charcutier-traiteur ou responsable de laboratoire, et potentiellement créer sa propre entreprise.

Suite de parcours

- CTM Préparateur vendeur option charcuterie
- MC Employé traiteur
- CAP Boucher
- CAP Cuisine connexe
- BP Boucher
- BP Charcutier Traiteur

Public

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation
- Salariés désirant se former / se perfectionner / se reconvertir

Contenu

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

Domaines de connaissances

- La prévention des risques professionnels
- Les techniques de préparation préliminaires
- La sensibilisation aux risques de contamination et la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les techniques de fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur et le matériel
- Les techniques de cuisson et de refroidissement
- Le conditionnement, le dressage et le stockage des produits fabriqués
- La mise en place du poste de travail et les règles de sécurité et d'hygiène
- La réception, le contrôle et le stockage des marchandises et matières premières
- L'application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
- La communication écrite et orale
- La gestion des déchets
- Le plan de nettoyage et la lutte contre les contaminations croisées

Prérequis

- Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum.
- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques

Méthodes mobilisées

- Formation en alternance en centre de formation et en entreprise
- Accompagnement individualisé
- Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Livret d'alternance numérique
- Visite en entreprise
- Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés
- Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières

techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

Délais et modalités d'accès

- Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre.
- Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel
- Salarié
en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financements

Modalités d'évaluation

- Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise
- Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

Durée

- Centre de formation : de 490 à 770h
- Stages en entreprise : de 420 à 840h
- Parcours personnalisé après positionnement

Tarif

- Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la région des Pays de la Loire sur étude du dossier
- Salariés : possibilité de prise en charge du coût de la formation selon type de financement.
- Tarif sur devis selon les conditions d'organisation de la formation et cadre tarifaire

Lieu(x) de Formation

- CMA Formation Nantes - 02 51 13 83 85 -
fpc44@artisanatpaysdelaloire.fr
- CMA Formation Angers -
02 41 22 61 53 -
fpc49@artisanatpaysdelaloire.fr
- CMA Formation Laval - 02 43 59 03 33-
fpc53@artisanatpaysdelaloire.fr
- CMA Formation Sarthe
-
02 53 04 85 11 -
fpc72@artisanatpaysdelaloire.fr
- CMA Formation
La Roche-sur-Yon - 02 51 44 35 00 -
fpc85@artisanatpaysdelaloire.fr

Équivalence / passerelle

- P

as d'équivalence

- Passerelle : CAP Boucher ou CAP Cuisine en 1 an. Entrée en seconde année Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur

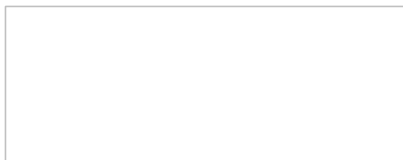
Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.



[Se préinscrire à la formation](#)

Nous contacter



Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 29 mai 2024

Délivré par:

- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- St-Nazaire, CMA Formation (44) : 66, rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE
- Angers, CMA Formation (49) : 3, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans, CMA Formation (72) : 187, rue Henri Champion - 72000 LE MANS
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DEMANDEUR D'EMPLOI - contact