

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

TOUT EST BON DANS LA FORMATION !

Objectif pédagogiques

Le CAP Charcutier Traiteur (code RCNP 37532) est un diplôme du ministère de l'Education nationale, de la recherche et de la technologie (1999).

Le titulaire de ce CAP est capable de :

- Détail et découpe des carcasses de porc et préparation des produits
- Fabrications jambons, rillettes, saucisses, pâtés...
- Réaliser des hors d'œuvre chauds et froids, des plats cuisinés
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité et de développement durable
- Entrer dans une démarche qualité et savoir communiquer en interne et en externe


Durée

Contrat d'apprentissage en 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent à un niveau 3 ou 1ère, terminale, Bac.
7 mois pour la formation continue.

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les RQTH (pas de limite d'âge).

Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

 Accessibilité handicap et mobilité.

Contacter notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Habileté manuelle et rigueur.
- Imagination et créativité.
- Goût pour le travail en équipe

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 420h de formation sur 1 an
- Alternance : 12 semaines au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 15/09.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions, veuillez vous référer au site EDOF.



APPRENTISSAGE : 90.9% réussite et 82% satisfaction
33.3% poursuite des études et **66.7% insertion** professionnelle
100% de présentation à l'examen et **NC% d'insertion** sur le métier visé

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués
- Sciences appliquées à l'alimentation
- CEEJS

L'apprenti doit réaliser un chef d'œuvre tout au long de sa formation.

Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions en charcuterie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du bon et du beau».

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).
Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

En raison du manque de main d'œuvre dans ce domaine, une personne désirant s'orienter vers ce métier trouvera aisément un emploi (commerce artisanal, restaurants, grandes surfaces...). La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion, comme la professionnalisation. L'activité de traiteur, très porteuse, est une réelle opportunité pour les professionnels. Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (Brevet professionnel boucher, brevet professionnel charcutier-traiteur, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise.

Modalités d'évaluation

Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir le diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de charcutier moderne reconnu par la profession, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

Les + du CAP Charcutier traiteur

- Un métier manuel créatif, garant de la gastronomie française.
- Un métier technique qui demande savoir-faire et polyvalence
- Une formation « en tension », reconnue et éligible au CPF
- L'activité de traiteur très « porteuse »
- L'employabilité assurée
- Une carrière évolutive à des postes hiérarchisés
- La possibilité de gérer sa propre entreprise



Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations " .



Année 2024-2025

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  contact@cifayonne.com •  www.cifayonne.com •   