

CAP Charcutier-Traiteur



Objectif

Le (la) titulaire du CAP charcutier - traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie. Il (elle) approvisionne et stocke des matières et des produits. Il (elle) réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il (elle) participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

Prérequis

Aucun

Durée

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel - distanciel, à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

Contenu

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

EP1 - Pratique professionnelle
EP2 - Technologie-arts appliqués
EP3 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
EP4 - Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

EG1 - Français et Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique
EG2 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
EG3 - Education physique et sportive
Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Modalités d'évaluation examen

Écrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Poursuite d'études

CAP Boucher

Mention Complémentaire (MC) Employé Traiteur

Brevet Professionnel (BP) Charcutier-Traiteur - Diplôme de niveau 4

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn - Site de Cunac

112 Route des Templiers CS 22340 - 81020 ALBI - CEDEX 09

Tarifs

2000€ / an sur un niveau 3

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage, et prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat.

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :
Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

www.cm-tarn.fr

