Chambre de Métiers et de l'Artisanat
OCCITANIE
TARN

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.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

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 de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

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

Ecrit et/ou **Oral**

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

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

CAP Boucher

Mention Complémentaire (MC) Employé Traiteur

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

Débouchés

Ouvrier charcutier

Charcutier traiteur

Chef d'entreprise/Gérant après expériences

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

8196€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 19€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

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 :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63
stephanie.bel@cm-tarn.fr

MAJ : 30/08/2022