Fiche diplôme

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTERIE - TRAITEUR

Code RNCP 38631 - France Compétences

À l'issue de sa formation, l'apprenant sera spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie (80%) et de produits traiteur (20%). Il assurera les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits pour leur mise en vente. Initialement axé sur la fabrication et la vente de produits à base de viande de porc, l'apprenant charcutier-traiteur saura travailler des ingrédients et matières premières très variés : viandes, légumes, œufs, poissons et autres produits de la mer dans le respect systématique des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur appliquées au personnel, aux locaux, aux matériels, aux produits alimentaires et au process de fabrication.

En alternance | 2 ans | Niveau 3 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Charcuterie-Traiteur s'effectue CMA Formation, CFA de Metz.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

+ Équipements adaptés aux évolutions du métier
+ Matériel technologique dernière génération
+ Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
+ Médiateur de l'apprentissage
+ Possibilité de restauration sur place ou à proximité
+ Stationnement gratuit
+ Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site
  handicap57@cma-moselle.fr
+ Transports en commun & pistes cyclables à proximité
+ Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Mathématiques
- Prévention santé environnement
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
- Éducation physique et sportive

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- **Préparer et réaliser la production :**
  - Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer
  - Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes
  - Cuire et refroidir les produits finis
  - Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués
- **Organiser et sécuriser la production :**
  - Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer
  - Réceptionner et contrôler les produits livrés
  - Entreposer les produits et suivre les stocks
  - Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
  - Communiquer avec l'équipe de vente
  - Gérer les déchets
  - Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux
- Réalisation un chef d'oeuvre

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la charcuterie traiteur et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs - 2 ans (niveau 5)
BP - Brevet Professionnel Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4)
CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher - 2 ans (niveau 3)

** Les niveaux d'étude*

Niveau 3 CAP-CTM-CS-CQP Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION MOSELLE

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

Le Campus des Métiers de Moselle est certifiée ISO 9001.
www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.