



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.A.P. CHARCUTERIE-TRAITEUR



04ENR_FIP_CAPCharcuterieTraiteur

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juillet 2024

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

Aucun diplôme exigé

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800h en centre de formation et 2840h en entreprise)

- 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 3 validé/400h

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Charcuterie-Traiteur (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP38631) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier de boucher charcutier-traiteur

Compétences professionnelles visées :

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

NOUVELLE FORMATION 2024

**Lieu de formation
& contact :**

- CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-
grandest.fr

- CMA Formation Épinal
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaformation-epinal@cma-
grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général :
Français / Histoire-géographie-Enseignement Moral et Civique / Mathématiques / Sciences physiques et chimie / EPS/ PSE (Prévention Santé Environnement)
- Enseignement professionnel :
Sciences appliquées / Environnement Économique, Juridique et Social / Arts appliqués / Technologie / Pratique/ Chef d'œuvre/ Vécu et retours d'entreprise

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Coût de la formation :**NC**

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

10 Stagiaires par session maximum

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

- Le/la titulaire de ce CAP travaille en magasin artisanal de charcuterie ou dans une entreprise de charcuterie industrielle. Il/elle peut aussi travailler dans un rayon spécialisé d'une grande surface ou en hôtellerie-restauration, notamment dans la restauration collective ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.
- Avec un peu d'expérience, il/elle peut s'installer à son compte ou devenir chef de fabrication dans l'industrie agro-alimentaire.

Possibilité de poursuites d'études :

- CS Employé traiteur
- BP Charcutier-traiteur
- BM Boucher charcutier-traiteur

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en charcuterie-traiteur
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)