

CAP Charcutier-Traiteur (CT) – F/H

Mis à jour le 2 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés,
entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

12 mois

Validation

- CAP Charcutier-Traiteur
Diplôme Education
Nationale de niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles Continus en cours de
Formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Charcutier-Traiteur** prépare et vend une multitude de produits (terrines, plats cuisinés, saucisses, jambon...).

Ses **principales missions** sont :

- Approvisionner et stocker les matières et les produits
- Réaliser, conditionner et présenter les produits de charcuterie et de traiteur (viandes, poissons crus, fabrications charcutières, fabrications traiteurs)
- Participer à l'entretien des équipements
- Contrôler la qualité

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur **évolue dans un magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration.**

Contenu

- **Enseignement général**
La connaissance des matières premières et des matériels
La prévention des accidents
Le stockage des produits
L'approvisionnement du magasin
Les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène
La connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social
Prévention santé et environnement
Initiation économique et juridique

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

CAP Charcutier-Traiteur (CT) – F/H

- Code RNCP : 37532
- Formacode : 21589, 21576
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2101, D1103

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Aide-charcutier
- Charcutier
- Charcutier-traiteur
- Chef charcutier-traiteur
- Chef fabrication en charcuterie
- Aide de cuisine

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.com