

😊 Les + du CAP Charcutier traiteur

- Un métier manuel créatif, garant de la gastronomie française.
- Un métier technique qui demande savoir-faire et polyvalence
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- L'activité de traiteur très «porteuse»
- L'employabilité assurée
- Une carrière évolutive à des postes hiérarchisés
- La possibilité de gérer sa propre entreprise

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • 89000 Auxerre

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

BEES.COM, RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © iStock



CAP CHARCUTERIE TRAITEUR :
TOUT EST BON
DANS LA FORMATION !

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Objectifs pédagogiques

- Détail et découpe des carcasses de porc et préparation des produits
- Fabrications jambons, rillettes, saucisses, pâtés...
- Réaliser des hors d'œuvre chauds et froids, des plats cuisinés
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité et de développement durable
- Entrer dans une démarche qualité et savoir communiquer en interne et en externe

Public concerné

La formation est ouverte aux jeunes de 15 ans et moins de 30 ans en apprentissage, et aux adultes en reconversion professionnelle dans le secteur (demandeur d'emploi ou salarié). Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un premier CAP ou du baccalauréat. Cette formation est éligible au CPF, au CPF de transition professionnelle.

Durée

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation de 2 ans ou formation en 1 an pour la formation continue.

Modalités d'organisation

En apprentissage 12 semaines de stage par an au CIFA (840h sur 2 ans) et 18 semaines en entreprise (2450 h sur 2 ans) en alternance.

Pré-requis

- Imagination et créativité
- Habileté manuelle et rigueur
- Polyvalence et sens de l'organisation
- Autonomie et responsabilité
- Des qualités et du goût pour la vente-conseil et le relationnel
- Connaissance et respect des règles de sécurité et d'hygiène
- Goût pour le travail en équipe

Lieu de la formation

C CIFA YONNE
3, Rue Jean Bertin · 89000 Auxerre

♿ **Accessibilité aux personnes en situation de handicap.**



Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement (PSE)

Enseignements généraux :

- Français, histoire géographie, langue vivante
- Mathématiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de charcutier moderne reconnu par la profession, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence.

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions en charcuterie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du bon et du beau».

Les débouchés

En raison du manque de main d'œuvre dans ce domaine, une personne désirant s'orienter vers ce métier trouvera aisément un emploi (commerce artisanal, restaurants, grandes surfaces...). La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion, comme la professionnalisation. L'activité de traiteur, très porteuse, est une réelle opportunité pour les professionnels. Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (autre CAP, Mention complémentaire, Brevet professionnel...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- **100%** réussite à l'examen
- **15%** poursuite des études
- **84%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction