

CAP CHARCUTERIE TRAITEUR

TOUT EST BON DANS LA FORMATION

Objectif pédagogiques

Le CAP Charcuterie Traiteur (code RNCP en attente) est un diplôme de l'Education nationale et de la jeunesse (2023).

Le titulaire de ce CAP est capable de :

- Maîtriser les procédés et les techniques de fabrication des produits de charcuterie traiteur
- Exécuter de manière professionnelle et autonome les recettes des produits
- Faire preuve de précision et de rigueur dans l'exécution des tâches
- Apporter une attention particulière aux qualités sensorielles des produits fabriqués
- Appliquer les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide bonnes pratiques d'hygiène
- Montrer de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général
- Connaître et respecter les dispositions du code des usages en charcuterie
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques de développement durable

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge à la rentrée scolaire au 31 décembre de l'année civile et qu'il a terminé son année de 3ème.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge).

Lieu de la formation

C CIFA YONNE · 3, rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003, Auxerre cedex

 Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage. Pas de validation par bloc de compétences.

- Dextérité manuelle
- Sens du travail en équipe
- Faire preuve de curiosité, de créativité, d'imagination
- Etre volontaire

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans
- Alternance : 12 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31 décembre de chaque année.



Nouvelle formation

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Gestion
- Sciences appliquées

L'apprenti doit réaliser un chef d'œuvre tout au long de sa formation.

Enseignements généraux :

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Physique-Chimie, EPS, Langue vivante étrangère, Prévention-Santé-Environnement (PSE)

Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

Profil du(des) formateur(s)

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

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 isolé dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

En raison du manque de main d'œuvre dans ce domaine, une personne désirant s'orienter vers ce métier trouvera aisément un emploi de charcutier-traiteur qualifié, chef ou responsable de laboratoire. L'activité traiteur, très porteuse, est une réelle opportunité pour les professionnels. Il peut exercer ses fonctions dans des charcuteries-traiteurs artisanales, des boucheries-charcuteries artisanales, des entreprises de traiteur ou des établissements de restauration commerciale. Le diplômé pourra compléter sa formation par un brevet professionnel charcutier-traiteur, un CAP boucher puis un brevet professionnel.

Modalités d'évaluation

Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières. des examens blancs sont proposés, l'examen final étant en ponctuel. La moyenne pour obtenir le diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de charcuterie datant de 2023, moderne et reconnu par la profession, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour accéder à l'excellence? Le e-learning est mise en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateformes e-CIFA, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

Les + du CAP Charcuterie Traiteur

- Un métier artisanal, ancestral qui a du sens
- Une formation rémunérée
- Un appel à la créativité
- La possibilité de créer sa propre entreprise



Tarifs

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



Année 2024-2025

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  contact@cifayonne.com •  www.cifayonne.com •   