

CAP CHARCUTIER TRAITEUR



Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire du CAP Boucher ou CAP Cuisine, autres nous consulter
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

- **Qualités requises :**

Résistance à la fatigue et au froid / Habilité et dextérité / Hygiène rigoureuse / Sens du commerce

Objectif de formation

Il confectionne des préparations à base de viande de porc. Il travaille cependant aussi d'autres viandes (bœuf, volaille, gibier), des poissons et des légumes, et concocte une grande variété de hors-d'œuvre et de plats cuisinés, chauds ou froids. Dans son laboratoire, le charcutier-traiteur découpe et désosse lui-même les bêtes, trie et répartit les morceaux de viande qu'il sale et fume avant la cuisson.

Modalités pédagogiques

- 1 an de formation
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Contenu de la formation

Domaine professionnel

- Pratique professionnelle : Approvisionnement, Organisation et environnement professionnel – Transformation des produits –
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

imsé

Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance

Institut des Métiers de Saint-Etienne

1 Rue Auguste Colonna • BP 60098 • 42010 Saint-Etienne cedex 2

04 77 59 31 80 – communication@im-saintetienne.fr

www.im-saintetienne.fr

