



> CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Débouchés professionnels visés :

- Ouvrier charcutier – traiteur

Qualités requises :

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

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

> CAP CHARCUTIER TRAITEUR



TARIFS : 8 700 €

Ce tarif inclu les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

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.
- Entrée permanente

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

Objectifs de formation

Il sera capable de confectionner des préparations à base de viande de porc. Il travaillera 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 titulaire du CAP charcutier-traiteur saura découper et désosser lui-même les carcasses, trier et répartir les morceaux de viande qu'il salera et fumera 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

Programme 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

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Et après ...

- BP Boucher