



CAP

**CHARCUTIER
TRAITEUR**

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Débouchés

- Ouvrier Charcutier - traiteur

Conditions d'accès et prérequis

- Etre âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Etre titulaire d'un CAP Boucher, CAP Cuisine ou CAP Pâtissier
- 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

Qualités requises

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



RNCP
38631

Modalités pédagogiques

- 1 an de formation
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 400 heures minimum 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
- Rythme d'alternance : 1 semaine en cours 2 semaines en entreprise

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.

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

Programme de la formation

La formation s'organise en 2 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP38631BC01 - Préparer et réaliser la production
- RNCP38631BC02 - Organiser et sécuriser la production

Modalités d'évaluation

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

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

Et après ...

- BP Boucher

TARIFS : 8 700 €

Ce tarif inclut 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



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance