

IDENTIFICATION	CAP CHARCUTIER TRAITEUR
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les produits auprès de ses fournisseurs • Préparer et transformer les viandes et poissons crus dans ses préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Coordonner son travail avec l'équipe des vendeurs • Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle • Gérer les relations commerciales avec ses fournisseurs
Public	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	CAP Boucher
Modalité d'accès et de formation	Formation en présentiel et en distanciel Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
Délai d'accès	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
Durée	420 h
Tarif	14 € / heure de formation
CONTENU	<p><u>Domaine Professionnel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pratique professionnelle ➤ Technologie ➤ Arts appliqués ➤ Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements ➤ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
Nom du formateur référent	Aurélien MARTY BOT, formateur domaine professionnel.
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. • <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Évaluation	Examen en Ponctuel
Qualification	CAP niveau III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse RNCP 538
Attestation de compétences et d'assiduité	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ BP Boucher ▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Réfèrent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr
Contact	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariege.fr