|  |  |
| --- | --- |
|  | **CAP CHARCUTIER TRAITEUR** |
| **OBJECTIFS** | À l’issue de la formation, le stagiaire ou l’apprenant est en capacité de :* 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 ’admission et** **Délais d’accès** | **Pour tous :** Formation en présentiel et en distancielRéunion d’information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.**En apprentissage :** signature d’un contrat d’apprentissage et intégration tout au long de l’année  Délais d’accès : sous 5 jours **Hors apprentissage :** de 1 à 4 mois selon le financement |
| **Durée** | 420 h en 1 an uniquement  |
| **Tarif** | Prise en charge complete pour un contrat d’apprentissagePrise en chare partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation |
|  **CONTENU** | Domaine Professionnel :* Pratique professionnelle en laboratoire et espace de vente charcuterie- traiteur
* Technologie et arts appliqués en produits de charcuterie et produits traiteurs
* Sciences appliquées à l’alimentation, à l’hygiène et aux équipements en laboratoire de charcuterie-traiteur
* Connaissance de l'entreprise de charcuterie-traiteur et de son environnement, économique juridique et social.

Domaine Enseignement Général :* Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et Civique
* Mathématiques et physique-chimie
* Education physique et sportive
* Prévention-santé-Environnement
* Langue vivante étrangère (bloc facultatif)
* Mobilité (bloc facultatif)
 |
| **Moyens pédagogiques** | * Moyens matériels : Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.
* Moyens pédagogiques : 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 et Certificateur** | Certificat d’Aptitudes Professionnelles Diplôme de niveau III. Code RNCP 37532 du 25-04-2023 Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37532/>  |
| **Attestation de compétences**  | Remise en fin de formation. |
| **Poursuite de parcours**  | * 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.Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr  |
| **Contact**  | Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariege.frReconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr |

