|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 distanciel  Réunion 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’apprentissage  Prise 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.fr](mailto:s.tessier@cma-ariege.fr)  Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 [e.gomez@cm-ariege.fr](mailto:e.gomez@cm-ariege.fr) |

