

<b>CAP CHARCUTIER TRAITEUR</b>	
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner les produits auprès de ses fournisseurs</li> <li>• Préparer et transformer les viandes et poissons crus dans ses préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>• Coordonner son travail avec l'équipe des vendeurs</li> <li>• Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle</li> <li>• Gérer les relations commerciales avec ses fournisseurs</li> </ul>
<b>Public</b>	Accessible à tous à partir de 16 ans ( 15 ans sous conditions)
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé – Connaissances de base en mathématiques et langue française.
<b>Modalité d 'admission et Délais d'accès</b>	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p><b>En apprentissage :</b> signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année</p> <p>Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p><b>Hors apprentissage :</b> de 1 à 4 mois selon le financement</p>
<b>Durée</b>	De 420 h à 1260 h
<b>Tarif</b>	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en charge partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation</p>
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel :</b></p> <p><b>Préparer et réaliser la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer</li> <li>• Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes</li> <li>• Cuire et refroidir les produits finis</li> <li>• Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués</li> </ul> <p><b>Organiser et sécuriser la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer</li> <li>• Réceptionner et contrôler les produits livrés</li> <li>• Entreposer les produits et suivre les stocks</li> <li>• Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité</li> <li>• Communiquer avec l'équipe de vente</li> <li>• Gérer les déchets</li> <li>• Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux</li> </ul> <p><b>Domaine Enseignement Général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et Civique</li> <li>• Mathématiques et physique-chimie</li> <li>• Education physique et sportive</li> <li>• Prévention-santé-Environnement</li> <li>• Langue vivante étrangère (bloc facultatif)</li> <li>• Mobilité (bloc facultatif)</li> </ul>
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pour tous :</b> Formation en présentiel et en distanciel</li> <li>• <b>Moyens matériels :</b> Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <b>Moyens pédagogiques :</b> 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.</li> </ul>
<b>Modalités Évaluation Examen</b>	<p>Examen en Ponctuel</p> <p>Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences</p>
<b>Qualification et Certificateur</b>	<p>Certificat d'Aptitudes Professionnelles Diplôme de niveau III.</p> <p>Code RNCP 38631 du 14-02-2024</p> <p>Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse</p> <p><a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/</a></p>
<b>Attestation de compétences</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BP Boucher</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>

<b>Débouchés</b>	▪ Ouvrier charcutier traiteur
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – <a href="mailto:p.attard@cma-ariege.fr">p.attard@cma-ariege.fr</a>
<b>Contact</b>	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 01 <a href="mailto:s.tessier@cma-ariege.fr">s.tessier@cma-ariege.fr</a> Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 <a href="mailto:e.gomez@cma-ariege.fr">e.gomez@cma-ariege.fr</a>