

	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	Niveau 3 ^{ème} validé – Connaissances de base en mathématiques et langue française.
Modalité d 'admission et Délais d'accès	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p>En apprentissage : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p>Hors apprentissage : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en chare partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation</p>
CONTENU	<p>Domaine Professionnel :</p> <p>Préparer et réaliser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes Cuire et refroidir les produits finis Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués <p>Organiser et sécuriser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer Réceptionner et contrôler les produits livrés Entreposer les produits et suivre les stocks Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité Communiquer avec l'équipe de vente Gérer les déchets Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux <p>Domaine Enseignement Général :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Pour tous : Formation en présentiel et en distanciel 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.
Modalités Évaluation Examen	<p>Examen en Ponctuel</p> <p>Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences</p>
Qualification et Certificateur	<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>https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/</p>
Attestation de compétences	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> BP Boucher Pack « créateur » pour création d'entreprise

Débouchés	▪ Ouvrier charcutier traiteur
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. Référént Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 01 s.tessier@cma-ariège.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariège.fr