CFA des Métiers – 16 Avenue Henry Deluc
24750 BOULAZAC

CAP CHARCUTIER

Formation diplômante en temps plein - Rémunérée

Habilitation Service Public Nouvelle-Aquitaine – 1NQ 2020 L32
FAP hôtellerie restauration alimentation

Formation	Niveau	Formation	Financement
Diplômante	*CAP*	*En alternance*	*CRNA*

Objectif de la formation

Le titulaire du CAP charcutier est capable de réaliser des préparations et fabrications de base en charcuterie crue, en entrée chaude et froide et en plats cuisinés simples. Il assure toutes ces activités en respectant les règlements de base du code professionnel et en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité relative au personnel, aux équipements et locaux professionnels du Guide des Bonnes Pratiques.

Pré-requis

- Pas de niveau de formation prérequis
- Modalités d'accès auprès du CFA des Métiers :
  - Avoir réalisé un entretien individuel,
  - Avoir réalisé des tests de positionnement individuels.

Les + de la formation

- Nos conseillères formations vous accompagnent dans :
  - L' établissement de votre parcours formation,
  - Les modalités de prise en charge.
- Formation rémunérée,
- Premier équipement fourni par le Centre de formation,
- Obtention du Module Sauveteur Secouriste du Travail,
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur site sous conditions. En savoir + www.cfa-artisanat24.fr

Tarif

00 €*

Tarif hors financement du **Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine**

Durée

Temps plein

32h en centre de formation

35h en entreprise

**Tarif demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi*

Effectifs

Maximum : 12

Public

Tous demandeurs d'emploi inscrits au Pôle Emploi ou en Mission Locale - Dès 16 ans

Accessible aux personnes en situation de Handicap

Période d'entrée en formation

Le 19/09/2022

*Validation du diplôme en **juin 2023***

Programme

Lors du cursus, les apprenants doivent suivre différents cours :

L'enseignement général :
- Français
- Histoire et géographie
- Éducation civique, juridique et sociale
- Mathématiques – sciences
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Langues
- Vie sociale et professionnelle
- EPS

L'enseignement professionnel :
- Pratique professionnelle,
- Technologie,
- Prévention Santé Environnement,
- Sciences appliquées.

Les débouchés

Des terrines aux plats cuisinés en passant par les saucisses ou le jambon, le charcutier-traiteur prépare et vend une multitude de produits. À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, ce métier complet offre de très bons débouchés.

Avec un CAP, vous débuterez comme ouvrier dans un commerce de proximité, une entreprise semi-industrielle, un rayon spécialisé de supermarché. Vous pourrez évoluer vers des postes à responsabilités, ou choisir de vous installer à votre compte. Dans ce cas, des compétences en gestion sont nécessaires.

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en alternance

- 22 semaines au Centre de formation
- 11 semaines en entreprises

Ressources

- Premier équipement fourni par le Centre de formation

Outils supports

- Laboratoire technique neuf

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Validation du diplôme

Juin 2023

Pour aller plus loin

CAP Boucher → **B**revet **P**rofessionnel **Boucher** → **M**ention **C**omplémentaire **Employé traiteur**

Contactez-nous !

CFA des Métiers – 16 Avenue Henry Deluc - 24750 BOULAZAC
www.cfa-artisanat24.fr

Vos référentes pour vous accompagner 05.53.02.44.70
- **Anne Marie CLAVERIE** – am.claverie@cm24.fr
- **Catherine THIERRY** – c.thierry@cm24.fr

Référente Handicap :
Myrtha Bazine – m.bazine@cm24.fr