

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie. Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP37532BC01 - Pratique professionnelle en laboratoire et espace de vente charcuterie- traiteur
- RNCP37532BC02 - Technologie et arts appliqués en produits de charcuterie et produits traiteurs
- RNCP37532BC03 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements en laboratoire de charcuterie-traiteur
- RNCP37532BC04 - Connaissance de l'entreprise de charcuterie-traiteur et de son environnement, économique juridique et social.
- RNCP37532BC05 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- RNCP37532BC06 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP37532BC07 - Education physique et sportive
- RNCP37532BC08 - Prévention-santé-environnement

### DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

### MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

### TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

### DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

#### CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

##### Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel  
Alternance entre théorie et pratique  
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles  
EP1 : Pratique professionnelle  
EP2 : Technologie-arts appliqués  
EP3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements  
EG1 : Français, Histoire-Géographie  
EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques  
EG3 : Éducation physique et sportive  
EG4 : Langue vivante

## POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Employé traiteur ;
- Bac pro Boucher charcutier traiteur ;
- BP Boucher ;
- BP Charcutier-traiteur ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Charcutier-traiteur ;
- Commerçant en alimentation ;
- opérateur de fabrication de produits alimentaires ;
- ...

## PRÉ-REQUIS

**CAP en 1 an** : Avoir un niveau CAP ou équivalent  
**CAP en 2 ans** : Avoir un niveau de fin de 3ème



## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veillez contacter notre référente Handicap :  
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU  
www.cfatrajectoire.fr



**TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 100% / 2022 : 100% / 2023 : 100%** pour 01 candidats

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>