

**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**

**1 AN OU 2 ANS - NIVEAU 3 - RNCP 37532** FICHE PUBLIÉE LE 25/04/23

CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

## 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

### 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 - Campus Odysée

#### Contacts pour une formation :

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

### BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez 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>

