

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

RNCP38631BC01 - Préparer et réaliser la production
RNCP38631BC02 - Organiser et sécuriser la production
RNCP38631BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP38631BC04 - Mathématiques et physique-chimie
RNCP38631BC05 - Education physique et sportive
RNCP38631BC06 - Prévention - santé - environnement
RNCP38631BC07 - Langue vivante étrangère

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 Hôtellerie
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>