



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

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) gestionnaire 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

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournies
- 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 1 an est de 420H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

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



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

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

Avoir un niveau CAP ou équivalent

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

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr



Taux d'obtention non disponible, formation récemment développée

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