Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ILE DE LA RÉUNION

CAP CHARCUTIER TRAITEUR - NIVEAU 3



CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 inscrit au RNCP

LES OBJECTIFS :

Le titulaire du CAP « charcuterie-traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur. Il assure les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire. Les normes sanitaires strictes impliquent le respect systématique des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur appliquées au personnel, aux locaux, aux matériels, aux produits alimentaires et au process de fabrication. L'activité s'exerce dans le respect des bonnes pratiques en matière de développement durable. Initialement axé sur la fabrication et la vente de produits à base de viande de porc, le charcutier-traiteur a vocation à travailler des ingrédients et matières premières très variés (viandes, légumes, œufs, poissons et autres produits de la mer ...). Le charcutier-traiteur transforme ces matières premières et produits bruts pour créer des recettes de charcuterie, des entrées et des plats. Le métier est de ce fait caractérisé par une grande polyvalence au niveau de son savoir-faire qui le conduit à associer à la charcuterie des compétences en cuisine, en boucherie et en pâtisserie. Il travaille au sein d'un laboratoire et mobilise des équipements et des outils de haute technologie pour exercer et organiser l'activité (logiciels de production et de traçabilité, fours à commande électronique, matériel ergonomique ...).

LES DÉBOUCHÉS :

- Charcutier-traiteur qualifié
- Par la suite, le ou la titulaire du CAP Charcuterie-traiteur peut occuper des postes de chef ou cheffe charcutier-traiteur ou responsable de laboratoire, et potentiellement créer sa propre entreprise

SUITE DE PARCOURS :

- BP charcutier-traiteur
- BP Boucher

LES +++ DE LA FORMATION :

- Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs
- Internat, restauration
- Aide au petit équipement
- Mobilité européenne et internationale possible
- Participation à des concours (MAF...)

CMA FORMATION

Centre de Formation de Sainte-Clotilde
0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite auprès de la Préfecture sous le n° d'existence 98 97 022 98 97





CAP Charcutier traiteur

NIVEAU 3

PUBLIC
Contrat d'apprentissage : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
Contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans
Formation continue : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS ET PRÉ-REQUIS
- Avoir suivi la classe de 3ème
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'éducation nationale

EQUIVALENCES PASSERELLES
- Pas d'équivalence
- Passerelle : CAP Boucher

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS
Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée en formation principalement en août ou en septembre.
Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION
Dossier de candidature complété
Copie de la pièce d'identité
Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS
Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.
Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.
Coût de la formation : nous consulter pour devis

Mettre en œuvre les recettes de charcuterie

Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués

Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPETENCES
- Préparer et réaliser la production
- Organiser et sécuriser la production
- Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Education physique et sportive
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)
- Mobilité (facultatif)

DURÉE
2 ans en alternance. La durée peut être adaptée en fonction des profils et des situations

MODALITES
Présentiel 1 semaine sur 3 en centre de formation

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME
Evaluation : Ponctuel ; écrit, pratique et oral
Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation d'un nombre d'heures de formation effectués en centre.
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une moyenne générale supérieure ou égale à 10 et une moyenne des épreuves pro supérieure ou égale à 10.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES
Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance ; Visite en entreprise
Moyens techniques : salles de formation, salle informatique, plateaux techniques modernes et équipés
Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE
Saint-Denis : 0262 21 04 35 -Saint-Pierre : 0262 96 12 40 - Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00

Accueil et handicap
Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.