



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Charcutier traiteur

OBJECTIFS

- Approvisionner et stocker des matières et des produits.
- Confectionner des préparations à base de viande de porc ainsi que bœuf, volaille, gibier, poissons et légumes permettant de fabriquer une grande variété de hors-d'œuvre et de plats cuisinés chauds ou froids.
- Veiller à la qualité de ses produits, terrines, saucisses, pâtés en croûte, bouchées à la reine, autres plats cuisinés et pâtisseries, soigner leur présentation et avoir l'imagination pour suggérer des idées de repas à ses clients.
- Conseiller les clients dans le choix d'un menu ou la composition d'un buffet.
- Participer à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire géographie.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Élèves en réorientation.

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'État pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen. Et quelques épreuves sous forme ponctuelle.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans (1 705 heures de cours et Travaux Pratiques).

À NOTER

14 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active (magasin artisanal, entreprise de charcuterie industrielle, grande surface ou restauration, voire hôtellerie). Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

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

Taux de Réussite à l'Examen 2021

50 %

Taux d'Insertion Professionnelle

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée et CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr