

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Charcutier-traiteur (2 ans)

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 ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre.
Avoir terminé son année de troisième.
Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

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

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 8 196 €.

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2022.

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 2022

80 %

Taux d'insertion professionnelle

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 50 %.
- Insertion professionnelle : 25 %.
- Recherche d'emploi : 25 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation

