

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

# Charcutier traiteur (Formation continue)

### OBJECTIFS

Préparer le CAP Charcutier-Traiteur et valider le diplôme

Acquérir les compétences nécessaires pour tenir les postes de : charcutier-traiteur, d'ouvrier charcutier-traiteur

Le charcutier-traiteur peut exercer : dans un laboratoire d'une entreprise de type artisanal (boucherie, charcuterie, traiteur), au rayon spécialisé d'une grande ou moyenne surface (GMS) ou encore dans une autre entreprise de la distribution ou de l'industrie agro-alimentaire.

### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Domaines professionnels :

- Production charcutière et traiteur
- Approvisionnement
- Entretien et sécurité
- Contrôle / qualité et traçabilité des produits
- Commercialisation en magasin et service différé

Ces 6 grandes activités professionnelles sont organisées autour de 6 thèmes de formation :

- Travaux Pratiques en atelier
- Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière 1ère, équipements...)
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Vie Sociale et Professionnelle
- Secourisme du travail

Domaines Généraux :

- Français, histoire & géographie, mathématiques, sciences.

Combinaison de méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative, active, en alternance.

Modalités d'évaluation : contrôles en cours de formation

### PRÉ-REQUIS

- Bonne santé, hygiène corporelle rigoureuse,
- Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles)

### NIVEAU D'ENTRÉE

Niveau 2 (fin de troisième) ex-niveau V bis.

### MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- compléter un dossier de candidature
- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
- effectuer un entretien individuel
- monter un dossier de financement

### INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants Éducation nationale

### RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP Charcutier traiteur (Niveau 3)

L'attestation des acquis détaillée est délivrée à toute personne n'ayant pas validé le diplôme.

### CONTACT

Emmanuelle Bouguerra : 04 78 66 88 97  
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

### ELIGIBLE AU CPF (COMPTE PERSONNEL DE FORMATION) ET ACCESSIBLE PAR LA VAE

CPF : oui

### TARIF ET FINANCEMENT

9 877 € (tarif maximum)

La Région, Pôle emploi, Transition Pro, Entreprise, Individuel etc...

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### EFFECTIF ET DURÉE

effectif: 6 à 12

Durée totale: 1141h

### PUBLIC ET DATES

Tout public

Du 23/09/2022 au 25/05/2023

### 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

