



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

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
- Secourisme du travail

Domaines Généraux :

- Français, histoire & géographie, mathématiques, sciences.
- Prévention, Santé, Environnement.

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

Modalités d'évaluation : CCF, examen, épreuve ponctuel.

Moyens et Modalités d'enseignement : Plateau technique, travaux pratiques en laboratoire, espace numérique de travail. En présentiel, à distance, mixte.

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants Éducation nationale

PRÉ-REQUIS

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

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée: niveau 2 (fin de troisième) ex-niveau V bis.
Sortie: niveau 3 (CAP)

MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
 - effectuer un entretien individuel
 - monter un dossier de financement
- Dates d'inscription : de février-mars jusqu'au début juillet, selon dates d'infocoll définies

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

CFC : Emmanuelle BOUGUERRA
Coordinatrice : Sandrine FROMENT

ELIGIBLE AU CPF

CPF : oui

TARIF ET FINANCEMENT

11 069 € (tarif maximum)

Pôle emploi (AFC, AIF), Région, Transitions Pro, Contrat de pro, OPCO, CPF, autofinancement etc...

LIEU DE FORMATION ET ACCÈS

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly
Accès PMR

EFFECTIF ET DURÉE

effectif: 6 à 12

Durée : 655 heures en centre et 490 heures en entreprise. Durée totale: 1145h (selon devis).

PUBLIC ET DATES

Tout public

Du 18/09/2023 au 18/06/2024

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

100 %

PASSERELLES

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

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

