

CAP CHARCUTIER TRAITEUR 1 AN NIVEAU 3 RNCP 538. Code diplôme 50022130.

Durée : 12 mois, 490 heures de formation par an. **Modalité :** PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. **Taux de réussite 90 %.** **Taux d'insertion 90 %.** **Taux de rupture 9 %.** **Poursuite d'étude 70 %.**

Taux de satisfaction 88 %. **Délais d'accès :** Session en septembre, intégration jusqu'en décembre .

Mise à jour de la fiche : 04/2021. **Présence du référent handicap pour une adaptation du parcours**



Objectifs : Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Charcutier-traiteur doit être capable de réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène. Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente. **Conditions de travail :** En laboratoire, tôt le matin, les dimanches et jours fériés. **Qualités requises :** Avoir une bonne résistance physique. Qualités requises. Sens de l'organisation. Sens de l'observation. Dextérité. Respect de l'hygiène. Esprit créatif. Goût pour la cuisine. Bon relationnel client. **Poursuite d'étude :** Bac pro boucher charcutier traiteur, BP charcutier traiteur. MC employé traiteur. **Insertion professionnelle :** Dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un laboratoire ou atelier de fabrication des produits de charcuterie et de traiteur. Par exemple : Charcuterie. Charcuterie traiteur. Traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie). Boucherie charcuterie traiteur. Charcuterie – conserverie. Charcuterie – salaison. Le titulaire du CAP charcutier - traiteur occupe un emploi de production charcutière et traiteur. **Prérequis :** Etre titulaire d'un CAP, BAC pro ou bac technologique, bac général. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pas de limite d'âge en contrat pro ou si RQTH. **Alternance :** 2 semaines en entreprise/ 1 semaine au CFA. **Modalités pédagogiques :** Mise en situation sur plateaux techniques et parcours individualisé. **Programme de la formation :**

APPROVISIONNEMENT	Réception des marchandises. Détection des anomalies. Vérification des régies d'hygiène et de sécurité. Stockage.
PRODUCTION	Mise en place du poste de travail. Traitement et réalisation : - des viandes et poissons crus, des fabrications charcutières, des fabrications traiteurs. Conditionnement et présentation. Salades à base de légumes, fruits, de riz, pâtes, viandes, base de poisson, de fruits de mer. Salade mixte. A base de pâte brisée (quiche lorraine, tartes aux légumes, oignons, poireaux, poissons, aux fruits de mer). Feuilletée (bouchée à la reine, feuilletée jambon, friand). A choux (gougère, gnocchi nature et à la parisienne). Des sauces (la vinaigrette, la mayonnaise et ses dérivées). A base de lait (béchamel, mornay). A base de fond blanc (velouté, suprême). A base de fond brun (sauce brune). A base de fonds. Monter des aspics. Participer à la fabrication saucisses (Francfort, Strasbourg), cervelas, boudin blanc. Chipolatas, saucissons. Fabriquer le boudin noir. Fabriquer du pâté de campagne. Fabriquer des andouillettes. Fabriquer des terrines de volaille. Participer à la fabrication des rillettes, rillons. Fumaison (saumon fumé). Salaisons.
COMMERCIALISATION EN MAGASIN ET EN SERVICE DIFFÉRÉ	Préparation et présentation des produits. Communication des caractéristiques de ses propres fabrications au personnel de vente. Tranchage, pesage, emballage de produits de charcuterie
ENTRETIEN	Participation à l'entretien et nettoyage des locaux, des équipements et des matériels. Désinfection des matériels et des plans de travail.
CONTRÔLE QUALITÉ	Contrôle de la qualité et de l'hygiène des produits de la réception à la distribution. Vérification gustative de ses produits fabriqués.

Matières au CFA par semaine :

TP CHARCUTERIE/TRAITEUR Réalisation d'un chef d'œuvre	13 H	SCIENCES APLIQUEES PSE	3 H 1 H
TECHNOLOGIE	3 H	CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	2 H
ARTS APPLIQUES	2 H	ANGLAIS	2 H
COMMERCIALISATION	1 H	OUVERTURE CULTURELLE	2 H

Certifications : EXAMEN CCF ET PONCTUEL

EP 1 Pratique professionnelle CCF
EP 2 Technologie - arts appliqués CCF écrite
EP 3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements Ponctuelle écrite.
EP 4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social. Ponctuelle écrite.

Certification partielle : Non

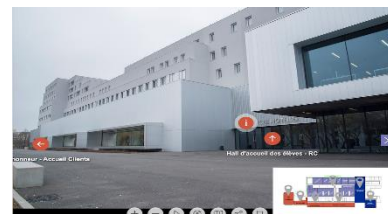
Niveau de sortie : 3

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.

CFA
TRAJECTOIRE



Lieu de formation :
ECOLE HOTELIERE
SAINT QUENTIN EN YVELINES
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT



guyancourt@cfatrajectoire.fr
Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.
Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



Moyens Techniques

- 1 CDI, 1 internat 180 places.
- 26 salles de cours.
- 10 salles informatique.
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques de
- 3 laboratoires de Pâtisserie.
- 1 laboratoire de Boulangerie
- 1 laboratoire de Chocolaterie et de traiteur.

Contacts pour une formation en CAP charcutier traiteur :

CFA TRAJECTOIRE
0782093 B 11788423778

☎ 01 30 96 12 35

www.cfatrajectoire.fr
guyancourt7@cfatrajectoire.fr

Pour postuler :

Sur le site internet du CFA

