

# Certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur

CAP

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

QUALIF EMPLOI



## Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle charcutier-traiteur sera 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 saura également appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à détailler et découper les carcasses de porcs ; préparer différents morceaux pour la fabrication de jambons, saucisses, rillettes, pâtés... ; réaliser des hors d'œuvres chauds et froids, des plats cuisinés...

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de charcutier traiteur.

### Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

**Brest - IFAC Campus des Métiers**

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Programme

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

#### Compétence I - Approvisionner

Réceptionner et vérifier les produits livrés

Détecter les anomalies qualitatives et quantitatives

Vérifier les règles d'hygiène et de sécurité

Suivre les stocks et participer éventuellement à la prise de commande

#### Compétence II - Produire

Organiser son poste de travail

Traiter et réaliser des viandes et poissons crus, des fabrications charcutières, des fabrications traiteurs

Conditionner et présenter

#### Compétence III - Commercialiser en magasin et en service différé

Préparer et présenter des produits

Communiquer auprès du personnel de vente sur ses propres fabrications

Trancher, peser, emballer des produits de charcuterie

#### Compétence IV - Entretenir

Participer à l'entretien et au nettoyage des locaux, des équipements et des matériels

Désinfecter les matériels et les plans de travail

#### Compétence V - Contrôler la qualité

Contrôler la qualité et l'hygiène des produits de la réception à la distribution

Vérifier de manière gustative les produits fabriqués

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français / Histoire géographie / Education civique

Mathématiques / Sciences physiques

Education physique et sportive

Prévention Santé Environnement (PSE)

Sciences appliquées

Anglais

## Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Avoir 15 ans révolus à la signature du contrat avec l'entreprise ou avoir effectué une 3ème.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique ↔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP

### Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon le public éligible.

Pour les demandeurs d'emploi : formation éligible au programme Qualif Emploi en 1 an (nous consulter).

Autres situations : nous consulter.

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

### Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

*Date et mise à jour des informations : 01/03/2021*

## Contacts



### SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

