

Certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur

CAP

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

Objectif de formation

À 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...

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

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le 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/>

Contacts



SERVICE développement et promotion

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Facultés gustatives développées / Habilité manuelle / Souci de l'hygiène / Sens de l'organisation / Esprit créatif

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) et examen ponctuel.

Modalités pédagogiques

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

Diplôme obtenu

Diplôme : Certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur

Modalités d'entrée

Entre 16 et 30 ans. Dès 15 ans après une 3ème.

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

Complément d'information

Code diplôme : 538

Code CPF : Salarié: 2038, Demandeur d'emploi: 2038

Code RNCP: 538

Date et mise à jour des informations : 10/01/2019

