

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

• Charcuterie - traiteur

CAP - Niveau 3 - Professionnel qualifié

RNCP38631

Date d'enregistrement : 24/12/2023

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/>

Version juillet 2024

Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du CAP « charcuterie-traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur. Il assure les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire. Les normes sanitaires strictes impliquent le respect systématique des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur appliquées au personnel, aux locaux, aux matériels, aux produits alimentaires et au process de fabrication. L'activité s'exerce dans le respect des bonnes pratiques en matière de développement durable.

Formation :

Bloc de compétence 1 : Préparer et réaliser la production

- Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer
- Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes
- Cuire et refroidir les produits finis
- Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués

Bloc de compétence 2 : Organiser et sécuriser la production

- Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
- Communiquer avec l'équipe de vente
- Gérer les déchets
- Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux

Bloc de compétence 3 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Bloc de compétence 4 : Mathématiques et Physique-Chimie

Bloc de compétence 5 : Éducation Physique et Sportive

Bloc de compétence 6 : Prévention - Santé - Environnement

Bloc de compétence 7 : Langue Vivante Etrangère

Bloc de compétence 8 : Langue Vivante (facultatif)

Bloc de compétence 9 : Mobilité (facultatif)



Perspectives métiers :

Charcutier - traiteur qualifié

Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : examen en CCF / ponctuel

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique :

Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels

Cahier de liaison - Visite en entreprise

Poursuites d'étude : MC (futur CS) Employé Traiteur -

MC (futur CS) Vente conseil en boucherie

Bac pro Boucher Charcutier Traiteur

BP Boucher - BP Charcutier Traiteur

Prérequis : Être âgé de 16 ans ou 15 ans avec le 31 décembre si le candidat est issu de 3ème

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

Durée :

420h par an (1 à 3 ans)

2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

Tarifs :

À partir de 14€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF
Contactez-nous pour une étude personnalisée

Accès aux personnes en situation de handicap :

Véronique Prado - Référente Handicap

v.prado@cma65.fr

05 62 44 11 88

Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Carole Jan

c.jan@cma65.fr

05 62 56 60 60

Contact École des Métiers :

Maïko Feig - apprentissage

m.feig@cma65.fr

05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle

m.bertrand@cma65.fr

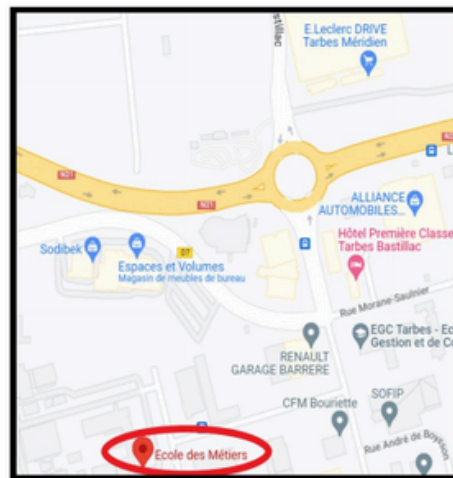
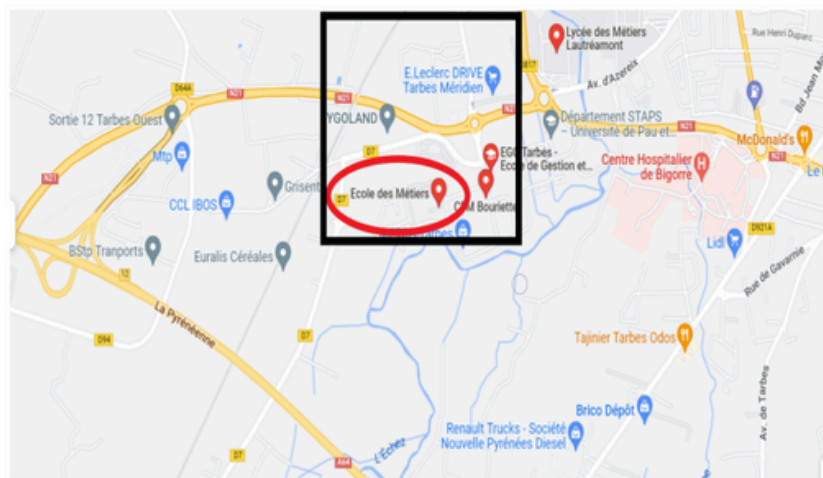
05 62 44 11 88

Les + de la formation à l'EDM 65 :

- Préparation aux concours (Tables du Lys, ...)
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer de l'École des métiers
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit

**Plan d'accès :** Sortie 12 Tarbes Ouest**Lignes de bus :** www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version juillet 2024

**École des Métiers**

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes

edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88

SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031

