

Charcutier Traiteur

*Vers des métiers
porteurs d'emploi et
de perspectives d'évolution*

Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie.

OBJECTIFS

L'objectif de la formation diplômante « CAP Charcutier-Traiteur » réside dans l'acquisition de compétences techniques, nécessaires au poste de travail, intégrant :

- la fabrication et présentation des produits de charcuterie et de Traiteur dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail,
- la participation à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.
- la contribution à la mise en valeur des produits finis et renseignement à apporter au personnel de vente et/ou aux clients.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Comprendre et transmettre une consigne orale et écrite
- Connaître les unités de volume et de masse
- Maîtrise des 4 opérations de base
- **Projet professionnel validé par un stage, une enquête métier ou une première expérience professionnelle**
- **Hygiène corporelle rigoureuse**
- **Disponibilité et adaptabilité (horaires décalés, travail le week-end, mobilité).**
- **Résistance physique (station debout, travail au froid et au chaud) et nerveuse (coup de feu, ordres...)**
- **Habilité manuelle**

LES ⊕...

Des formateurs issus des métiers de la charcuterie-traiteur, du commerce, de l'alimentaire.

Un réseau d'entreprises partenaires pour la réalisation des stages.

Visites en entreprise.

Etablissement à taille humaine.

Hébergement et restauration sur place.

Mise en situation professionnelle lors des travaux pratiques.



CHARCUTIER TRAITEUR



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel :

- pratique professionnelle,
- technologie professionnelle,
- sciences appliquées,
- connaissance de l'entreprise,
- arts appliqués,
- technique de recherche d'emploi,
- Sauveteur Secouriste du Travail,
- prévention, sécurité et environnement.

Enseignement général :

- français,
- mathématiques.

COMPÉTENCES VISÉES

Approvisionnement

- Réception des marchandises
- Stockage

Production

- Mettre en place son poste de travail
- Travailler les viandes et poissons crus
- Réaliser des fabrications charcutières
- Réaliser des fabrications «traiteur»

Commercialisation

- Présentation des produits
- Communication des caractéristiques de ses fabrications
- Tranchage, pesage, emballage

Entretien

- Entretien des locaux et du matériel
- Nettoyage et désinfection

Contrôle qualité

- Contrôle de la qualité de la réception à la distribution
- Vérification gustatives de ses produits fabriqués

ORGANISATION DES ÉTUDES

L'organisation des études est adaptée au statut du stagiaire en formation continue.

- Suite à un entretien individuel et des tests de positionnement, le parcours est personnalisé suivant les besoins du candidat
- Enseignement : cours théoriques et pratiques.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.

PUBLIC

- Demandeur d'emploi inscrit à Pôle emploi.

Validation de la formation

Examen de l'éducation nationale de niveau 3 en fin de formation.

CONTACT

Céline DRUEZ

Gestionnaire du marché
celine.druez@educagri.fr

04 77 97 72 00

campus de Précieux
www.campus-agronova.fr

À NOTER

PARCOURS INDIVIDUALISÉ,
avec selon les besoins de chaque candidat, des modules complémentaires de remise à niveau, soutien personnalisé, coaching, techniques de recherche d'emploi.

STAGE : périodes en immersion prévues dans des entreprises de votre choix dans le parcours.

Campus
Agronova
AGRO • MÉCA • VENTE



www.campus-agronova.fr