



CAP Charcutier-traiteur 1 an

100% de réussite en 2020

DESCRIPTION

- **Durée** : 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel

ADMISSION

- **Modalité d'admission**
 - Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise
 - Etre titulaire au minimum d'un CAP ou BEP quelle que soit la filière
 - Etre titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau supérieur
 - Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

PROGRAMME

- **Enseignement général** : Prévention Santé Environnement (PSE), uniquement pour les titulaires d'un BAC ou BAC+
- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle et travaux pratiques en laboratoire (découpage, désossage, utilisation des différents morceaux, famille des saucisses, salage/salaison, saumure, jambon, petit salé, les abats), Connaissance de l'entreprise, Sciences appliquées, Chef d'œuvre, Arts appliqués
- **Objectif de la formation** : Maîtriser les techniques de base de la charcuterie et du traiteur
- **Modalité d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

PERSPECTIVES

- **Poursuite d'études** : Mention complémentaire employé traiteur, BP charcutier-traiteur, CAP en 1 an au choix dans les filières de l'alimentation (cuisine, pâtisserie, boulangerie)
- **Débouchés professionnels** : Commis charcutier chez un artisan charcutier, traiteur ou dans la grande distribution