



CAP Charcutier Reconversion



Cliquer ici

Deux périodes possibles

03/10/2022 au 17/04/2023 - 03/11/2022 au 24/05/2023

Publics et pré-requis

Toutes personnes en démarche de reconversion professionnelle ou personnes issues des secteurs de l'alimentation/hôtellerie restauration. Etre titulaire d'un diplôme français de niveau 3 ou 4 (CAP BEP ou BAC) ou équivalent européen, permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général. Dans le cas contraire, le stagiaire se préparera en toute autonomie au passage des épreuves du domaine général ou se verra préconisé, après évaluation individuelle, le module Préparation aux épreuves d'enseignement général.

Admission

Sur dossier et entretien

Résultats

100% en 2022

Objectifs généraux et niveau de la formation

- Savoir adapter son organisation et sa production aux exigences d'un cadre professionnel
- Acquérir les connaissances et techniques de base solides permettant d'intégrer avec succès la profession et y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier traiteur (diplôme Education Nationale de niveau 3)

Organisation & durée

Formation au CEPROC : 12 semaines

Stage pratique en entreprise : 16 semaines

Inscription par le CEPROC du stagiaire à la session d'examen du CAP Charcutier : passation des épreuves ponctuelles de la session de juin 2023 aux dates fixées par le calendrier national

Validation

CAP Charcutier-traiteur ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle à l'examen

Statut et financement

Cette formation est éligible au Compte Personnel de Formation

En complément de la mobilisation de vos droits acquis dans le cadre de votre CPF, vous pouvez vous renseigner sur les dispositifs mobilisables selon votre statut salarié ou demandeur d'emploi :

- CPF de transition
- Plan de développement des compétences
- Dispositif Pro A
- Formation ouverte aux demandeurs d'emploi mais non conventionnée

Coût de la formation

- Frais administratifs : 60 euros
- Frais pédagogiques pour l'ensemble du parcours : 7350 euros
- Equipement personnel (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : environ 500 euros

NB. Le CEPROC étant une association de loi 1901 non assujettie à la TVA, les tarifs sont exprimés en TTC

Programme détaillé de la formation au CEPROC

Travailler les viandes et poissons crus

- Le porc : découper, parer, désosser, trier
- Les volailles : habiller, brider, découper, désosser, trier
- Les poissons : habiller, lever, façonner

Réaliser des fabrications charcutières

- Gelées, jus, bouillons
- Emulsionnées à chaud et à froid
- Hachées sous boyaux
- A base d'abats
- Charcuterie fine
- Confits dans la graisse
- Par salaison, par saumurage, par fumaison

Réaliser des fabrications « traiteur »

- Des pâtes : brisée, feuilletée, levée, à choux
- Des fonds : blancs, fumets, bruns, déshydratés
- Des entrées froides et chaudes
- Des sauces et appareils
- Des plats cuisinés pour une consommation différée
- Des desserts

Organisation du poste de travail

- Gestion du poste de travail
- Contrôle des approvisionnements et des matières premières
- Hygiène, HACCP, sécurité au poste de travail

Sciences appliquées

- Constituants des aliments
- Etude nutritionnelle des produits
- Hygiène, sécurité, prévention des risques
- Les locaux et le matériel : utilisation, équipements, aménagements, entretien

Dessin et arts appliqués

Techniques de dessin et de décoration

Connaissance de l'entreprise

Initiation économique, juridique et sociale
Les éléments comptables de l'entreprise

Communication / Commercialisation

Transmettre les caractéristiques techniques au vendeur, présenter les produits finis, expliquer les procédés de fabrication et la composition des produits

Modalités pédagogiques

Formation uniquement en présentiel 420 h

Organisation des semaines au Ceprocc :

- 3 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique
- 2 jours pour les enseignements techniques : Technologie - Sciences appliquées - Dessin et arts appliqués - Connaissance de l'entreprise et de son environnement

Horaires des cours : entre 8h et 18h (sauf séances en laboratoire : 7h à 13h ou 13h à 19h)

Moyens pédagogiques et techniques

L'établissement, par ailleurs Centre de Formation d'Apprentis, est doté de plateaux techniques et laboratoires pédagogiques.
Le CEPROC est centre d'examen et ses formateurs/enseignants interviennent régulièrement dans les jurys d'examen.

Profil de l'équipe enseignante

Formateurs diplômés et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans au poste de pâtissier
Formateurs spécialisés et diplômés pour les autres enseignements techniques.

Modalités d'évaluation

Bilans ponctuels et certification par épreuve 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.

Débouchés professionnels

Commis charcutier chez un artisan charcutier, traiteur ou dans la grande distribution.
Possibilité de reprise ou de création d'entreprise.

Poursuite d'études

- CAP au choix en boucherie, boulangerie, cuisine ou pâtisserie
- Mention complémentaire employé traiteur

Inscrivez-vous

