



CAP Charcuterie-traiteur 2 ans

100% de réussite en 2023

Description

- **Durée** : 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 semaines à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant le CAP en fonction de leur éligibilité au dispositif.
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/>

Admission

Prérequis et modalités 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
- Les candidats de moins de 16 ans peuvent débiter la formation s'ils justifient avoir terminé le premier cycle d'enseignement secondaire. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Équivalences, passerelles, blocs : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignement général** : Français, Histoire-géographie-EMC, Mathématiques/Physique/Chimie, Epreuve physique et sportive, Prévention Santé Environnement (PSE), Anglais, Arts appliqués
- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle, Organisation de la production, Préparation et réalisation de la production, Qualité/Hygiène/Sécurité/Traçabilité, Réception Stockage, Commercialisation et valorisation de la production, Chef d'œuvre
- **Objectifs de la formation** : Maîtriser les techniques de base de la charcuterie et du traiteur
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

Perspectives

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

