



CHARCUTIER-TRAITEUR

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le(La) charcutier(ère)-traiteur est le(la) spécialiste de la transformation de la viande en produit de charcuterie crue et cuite. Il(Elle) réalise aussi des repas sur commande pour les clients. Dans un secteur en évolution constante, le(la) titulaire du CAP Charcutier-Traiteur (niveau 3) peut poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Charcutier (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5).

OBJECTIFS

- Etre capable de fabriquer des produits de qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Etre capable d'organiser son poste de travail.
- Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du métier.
- Etre capable de présenter ses produits sur l'étal.
- Etre capable de vendre ses produits.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 12 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales se présentent sous forme de Contrôle Continu en cours de Formation.
Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE RNCP N°538

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- De 16 à 29 ans
- A partir de 15 ans et sortant de classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



Aucun prérequis nécessaire à l'entrée en formation.

LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING
Responsable des relations jeunes-entreprises
03 89 21 57 44

developpeur.cfamr@orange.fr

Secrétariat : 03 89 21 57 40
secretariat.cfamr@orange.fr

Site internet : www.cfa-colmar.com



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Technologie / arts appliqués
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement, économique, juridique et social
- Préparation à la vente, commercialisation

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

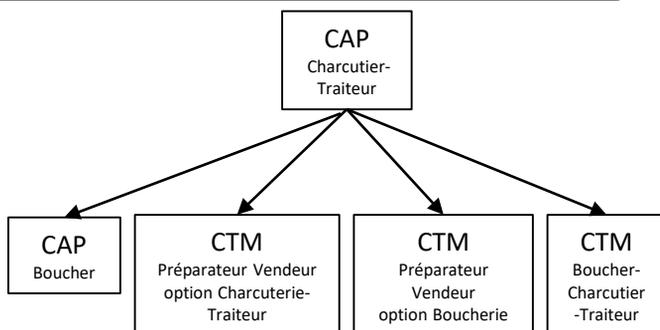
MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Evaluations formatives :
 - exercices pratiques
 - présentations orales
 - expressions écrites

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.

FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à : <https://www.onisep.fr>



MODULES GENERAUX

- Français / Histoire - Géographie / Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques - Sciences Physiques
- Éducation physique et sportive (EPS)
- Langue vivante (Allemand)
- Prévention-Santé-Environnement (PSE)

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Taux de réussite des 3 dernières années

1^{ère} promotion
session 2022-2023

Taux de satisfaction

86%

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

