



CHARCUTIER-TRAITEUR

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE RNCP37532

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle charcutier-traiteur prépare, conditionne et présente des produits de charcuterie et traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs) pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

OBJECTIFS

- Il approvisionne et stocke des matières et des produits.
- Il participe à l'entretien des équipements, au contrôle de la qualité, à la commercialisation et à la vente des produits.
- Il peut exercer son activité dans toutes les entreprises justifiant d'un laboratoire et /ou d'un atelier de fabrication des produits de charcuterie-traiteur : charcuterie, charcuterie-traiteur, traiteur, boucherie-charcuterie-traiteur, charcuterie-conserverie, charcuterie-salaison.

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.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 14 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.

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@cfa-colmar.com

Secrétariat : 03 89 21 57 40
secretariat@cfa-colmar.com

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.

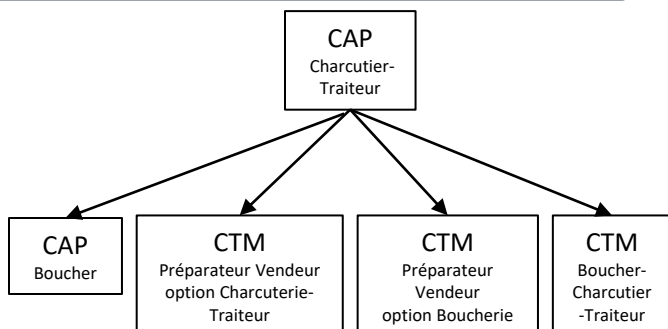
MODALITES D'EVALUATION

- 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.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

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

Données insuffisantes (nouveau diplôme)

Taux de satisfaction global¹

90%

¹ : D'après une enquête réalisée en février 2022 auprès de 1077 apprentis

Insertion professionnelle :

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

