



CHARCUTERIE-TRAITEUR

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle charcuterie-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

Être capable de :

- Approvisionner et stocker des matières et des produits.
- Participer à l'entretien des équipements, au contrôle de la qualité, à la commercialisation et à la vente des produits.
- D'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 épreuves de certification se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) et d'épreuve ponctuelle.

Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Diplôme de niveau 3
RNCP N°38631

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).

L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

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

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : secretariat@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 41

Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Responsable des troubles de l'apprentissage et du handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : m.langrognnet@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

CLIQUEZ ICI



N° 38631



01/09/2024



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique Charcuterie Traiteur
- Technologie Alimentaire
- Chef d'Œuvre
- Préparation à la Commercialisation
- Sciences Appliquées
- Gestion Commerce

MODALITES PEDAGOGIQUES

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

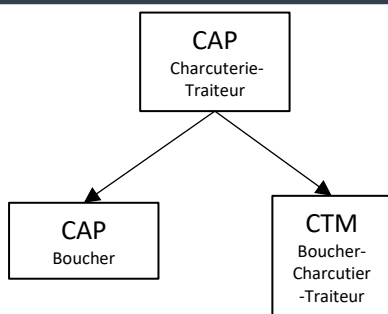
MODALITES D'EVALUATION

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

FILIERE BOUCHERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



MODULES GENERAUX

- Français / Histoire - Géographie / Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques et Physique-Chimie
- Éducation Physique et Sportive (EPS)
- Langue Vivante (Allemand ou Anglais)
- Prévention Santé Environnement (PSE)

MOYENS ET OUTILS

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

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

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


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