

FinancementFormation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMA NA
Sylvie DOUX
05.45.78.35.48
16-cma-apprentissage@cma-nouvelleaquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire**Sélection :**Dossier
Tests
Entretien**Niveau d'entrée requis :**Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)**Conditions d'accès :**

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie. Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

Contenu et modalités d'organisation

L'enseignement technologique et professionnel concerne : la connaissance des matières premières et des matériels ; la prévention des accidents ; le stockage des produits ; l'approvisionnement du magasin ; les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène ; la connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social. Des ateliers d'expression artistique et EPS sont proposés en enseignements facultatifs. Période de formation en entreprise : 16 semaines. Enseignement général : - Langue vivante (anglais) - Prévention santé environnement - Français - Histoire - Géographie - EMC - Mathématiques / sciences - physique - chimie - EPS - Gestion de l'alternance Enseignement professionnel - Pratique professionnelle / Technologie - Chef d'œuvre - Sciences appliquées - Arts appliqués

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé****Validation(s) Visée(s)****CAP charcutier-traiteur - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)****MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF**Et après ?****Suite de parcours**

Il existe plusieurs possibilités de poursuite d'études dans la filière charcuterie pour le titulaire de ce CAP.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00168078	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	
00227749	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	
00262293	du 01/09/2022 au 30/06/2024	BARBEZIEUX SAINT HILAIRE (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	
00328945	du 01/09/2023 au 30/06/2025	BARBEZIEUX SAINT HILAIRE (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	

00396531

du 01/09/2024 au
30/06/2026

Barbezieux-
Saint-Hilaire
(16)

CMA FORMATION
BARBEZIEUX

Non
éligible



00551302

du 01/09/2025 au
30/06/2027

Barbezieux-
Saint-Hilaire
(16)

CMA FORMATION
BARBEZIEUX

Non
éligible



00579391

du 01/09/2025 au
30/06/2026

Barbezieux-
Saint-Hilaire
(16)

CMA FORMATION
BARBEZIEUX

MON
COMPTE
FORMATION

