

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
GACHARD Céline
05.58.05.81.90
40-cfa-conseil-formation@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

*Avoir entre 16 et 30 ans * 15 ans sorti de 3ème * Sans limitation d'âge pour un travailleur handicapé

Prérequis pédagogiques :

Passation de positionnement pour vérifier les pré-requis et adapter la formation si besoin.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du CAP Charcutier traiteur doit être capable de réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène. Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la commercialisation et à la vente. Lors d'une formation CAP Charcutier/Traiteur, vous allez acquérir des techniques, des comportements et des savoir-faire, comme, par exemple : - Charcuterie classique : Travail du porc (Découpe, désossage, ficelage, réalisation de saucisses, etc...) - Réalisation entrées froides et chaudes (Salades froides, taboulé, pizzas, quiches...) - Réalisation de plats cuisinés traditionnels (bœuf bourguignon, blanquette de veau, sauté de veau...) - Réalisation de terrines, ballotines et galantines - Réalisation de desserts

Contenu et modalités d'organisation

- Module 1 : Réaliser les charcuteries de base - Module 2 : Réaliser des terrines et galantines - Module 3 : Réaliser des entrées chaudes et des entrées froides - Module 4 : Réaliser des plats cuisinés

Durées de la formation *420h en cours du jour

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Possibilité de ne suivre que les matières obligatoires à l'examen (dispense d'enseignement général)

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Modularisé

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

Le charcutier/traiteur confectionne les produits de charcuterie et les produits traiteur. Il effectue la découpe et le détail de la carcasse de porc et les opérations culinaires ou de conservation en vue de livrer à la consommation la viande de porc fraîche ou conservée, crue ou cuite, salée ou fumée, réfrigérée ou congelée. Il fabrique les plats cuisinés à emporter et travaille les viandes, abats issus de tous animaux de boucherie, de charcuterie, de volaille, de poisson et de gibier.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00208059	du 01/09/2021 au 30/06/2023	(40)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		Non éligible	Contrat app  Contrat pro 
00294354	du 01/09/2022 au 30/06/2023	(40)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		Non éligible	Contrat app  Contrat pro 

00340729du 04/09/2023 au
28/06/2024

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDESNon
éligibleContrat
pro**00340747**du 04/09/2023 au
28/06/2024

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDESMON
COMPTE
FORMATIONFPC**00340727**du 04/09/2023 au
28/06/2024

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDESNon
éligibleContrat
app**00422600**du 02/09/2024 au
27/06/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDESNon
éligibleContrat
app**00422602**du 02/09/2024 au
27/06/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDESNon
éligibleContrat
pro**00422604**du 02/09/2024 au
27/06/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDESMON
COMPTE
FORMATIONFPC