

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
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

Commentaires sur la durée hebdomadaire  
d'enseignement général)

Possibilité de ne suivre que les matières obligatoires à l'examen (dispense

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	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	 
00294354	du 01/09/2022 au 30/06/2023	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	 
00340729	du 04/09/2023 au 28/06/2024	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	
00340747	du 04/09/2023 au 28/06/2024	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN			

<b>00340727</b>	du 04/09/2023 au 28/06/2024	Mont-de- Marsan (40)	<b>CMA FORMATION MONT DE MARSAN</b>	Non éligible	
<b>00422600</b>	du 02/09/2024 au 27/06/2025	Mont-de- Marsan (40)	<b>CMA FORMATION MONT DE MARSAN</b>	Non éligible	
<b>00422602</b>	du 02/09/2024 au 27/06/2025	Mont-de- Marsan (40)	<b>CMA FORMATION MONT DE MARSAN</b>	Non éligible	
<b>00422604</b>	du 02/09/2024 au 27/06/2025	Mont-de- Marsan (40)	<b>CMA FORMATION MONT DE MARSAN</b>		
<b>00541043</b>	du 02/09/2025 au 25/06/2027	Mont-de- Marsan (40)	<b>CMA FORMATION MONT DE MARSAN</b>	Non éligible	
<b>00541055</b>	du 02/09/2025 au 25/06/2027	Mont-de- Marsan (40)	<b>CMA FORMATION MONT DE MARSAN</b>	Non éligible	
<b>00541056</b>	du 02/09/2025 au 25/06/2027	Mont-de- Marsan (40)	<b>CMA FORMATION MONT DE MARSAN</b>		