

Charcutier traiteur, Charcutière traiteuse (CAP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P041S02105

Organisme responsable et contact

CMA NA
Adélaïde MARTIN
05.49.88.22.66
commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.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 :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto positionnement.

Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

APPROVISIONNER - RéceptionnerVérifier, contrôler les marchandises : qualité, quantité, températureMettre à jour les fiches de stockStocker et entreposer les marchandises Lieux, matériels : rangements en lieux et places appropriésContrôler les produits stockésMatériel de contrôle : maintien de la qualité des produits- Fraicheur- Etat du conditionnement- Les dates- Les températures - 41 hPRODUIRE ET REALISER - Mettre en place son poste de travail :Consignes, fabrications: mise en place adaptée et rationnelle du matériel et des matières d'oeuvreTravailler les viandes crues et les poissons crus :LE PORC : le demi-porc et ses différents morceaux : découper, parer, désosser, trier, couper, ficelerLES VOLAILLES : habiller, brider, découper, désosser, trier (ainsi que le lapin)LES POISSONS : les poissons ronds : habiller, lever, façonner - 30 hPRODUIRE ET REALISER - Réaliser des fabrications charcutières :Gelée, jus, bouillons et leurs utilisationsEmulsionnées à chaud et à froid Préparer les matières premières, embosser, cuireHachées sous boyauxA base d'abats Fabriquer du pâté de campagne, des andouillettesCharcuterie fine: fabriquer des terrinesFabriquer et monter des galantines ou ballotinesPâté en croûteConfits dans la graissePar salaison, par saumurage, par fumaison - 42 hPRODUIRE ET REALISER - Réaliser des fabrications "traiteur" :Des pâtes : brisée, feuilletée, levée, à chouxDes fonds : blancs (veau, volaille), fumets de poisson, bruns (veau, volaille), déshydratésDes entrées froides, saladesDes entrées chaudesDes sauces et appareilsDes plats cuisinés pour une consommation différéeDes dessertsRefroidir en fonction de la nature des produitsConditionner et présenter en fonction - 42 hCOMMERCIALISER ET VENDRE - Les produits à la vente Transmettre les caractéristiques de ses produits fabriqués au personnel de venteConseiller pour la remise en températureTrancher, peser, emballer-Tranchage régulier- Pesage précis- Emballage adapté - 47 hENTRETENIR - Nettoyer et désinfecterUtilisation rationnelle des produits d'entretien, de désinfection et du matériel adaptéVérifier l'état de propreté du laboratoire et du matérielRemise en état de propretéRepérer et

...
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

CAP charcutier-traiteur - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00463148	pas de point d'entrée à venir de programmé	Saint-Benoît (86)	CMA NA		Non éligible	
00462125	pas de point d'entrée à venir de programmé	Niort (79)	CMA NA		Non éligible	