

Charcutier traiteur, Charcutière traiteuse (CAP)**Financement**

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P040S02105

Organisme responsable et contact

FARE 16
PERROT Angéline
05.45.31.59.17
accueil.fare16@cneap.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

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

APPROVISIONNEMENT - - Réceptionner les marchandises- Détecter les anomalies- Vérifier les règles d'hygiène de de sécurité- Stocker - 15 h
PRODUCTION - - Mettre en place le poste de travail- Traiter et réaliser des viandes et poissons crus, des fabrications charcutières et traiteur- Conditionner et présenter - 145 h
COMMERCIALISATION EN MAGASIN ET EN SERVICE DIFFERE - - Préparer et présenter les produits- Communiquer les caractéristiques de ses fabrications au personnel de vente- Trancher, peser, emballer des produits de charcuterie - 25 h
ENTRETIEN CONTROLE QUALITE - - Participer à l'entretien et au nettoyage des locaux- Désinfecter les matériels et plans de travail- Contrôler la qualité et l'hygiène des produits, de la réception à la distribution- Vérifier la qualité gustative des produits fabriqués - 15 h
TECHNOLOGIE - - Technologie générale : le métier de charcutier, hygiène et sécurité, les locaux et équipements, les postes, le matériel de transport, le vocabulaire professionnel, la fiche technique- Technologie des matières premières : les viandes, le poisson, les matières premières complémentaires- Technologie professionnelle : les techniques, les fabrications - 88 h
SCIENCES APPLIQUEES - - Les constituants des aliments- La nutrition- Hygiène et prévention- Alimentation en énergie et en eau froide- L'aménagement et les équipements spécifiques des locaux professionnels- Principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel- Entretien des locaux et des matériels - 55 h
CEEEJS - - Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables- Initiation économique- Initiation juridique et sociale - 33 h
PSE - - L'individu et sa santé - L'individu consommateur - L'individu dans son parcours professionnel - L'individu dans son environnement professionnel - 22 h
FRANCAIS - - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. - 18 h
HISTOIRE- GEOGRAPHIE/ ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE - - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la

...

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
00462203	prochain point d'entrée : 01/09/2025	Lagord (17)	CMA NA		Non éligible	FPC