

Charcutier traiteur, Charcutière traiteuse (CAP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P042S02105

Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN

Jean-Yves ESTOUP

06.30.34.65.67

jean-yves.estoup@ac-limoges.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

Intégration - Entrée en formation
Présentation de l'équipe pédagogique et administrative
Visite des locaux de formation (salles et plateaux techniques)
Intégration au groupe
Formalisation du parcours de formation
Instruction du dossier et sécurisation administrative
Explicitation du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formation
Lecture et explication du Règlement Intérieur - 3 h
Présentation du métier - Présentation des métiers de la boulangerie
Intervention d'un professionnel / témoignage d'anciens stagiaires - 7 h
Les modalités de certification - Présentation des modalités de certification
Le référentiel de formation et de certification CAP Charcutier traiteur, Charcutière traiteuse
Le calendrier prévisionnel des épreuves - 4 h
Diagnostic - Positionnement - Positionnements écrits
Positionnements pratiques
Entretien individuel exploratoire de confirmation de projet
Bilan - exploitation des positionnements
Synthèse et proposition de parcours
Signature du Contrat Pédagogique - 21 h
Bloc 1 EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel - Approvisionner Produire et réaliser Commercialiser et vendre Contrôler la qualité - 200 h
Bloc 2 EP2 Technologie - Arts Appliqués - Acquérir les compétences et connaissances dans les domaines de la technologie générale, des matières premières et la technologie professionnelle - 149 h
Bloc 3 EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements - Acquérir les connaissances dans les domaines des sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène et aux équipements - 40 h
Français - Histoire-Géographie - Enseignement Moral et Civique - 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.
HISTOIRE - GEOGRAPHIE - EMC
Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
Acquérir une démarche citoyenne à partir de

...
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
00462207	prochain point d'entrée : 15/09/2025	Limoges (87)	CMA NA		Non éligible	
00471009	prochain point d'entrée : 08/09/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	