



## CAP CHARCUTIER TRAITEUR

### Public concerné

- Tout public

### Prérequis

- Diplôme de niveau 3 minimum pour être dispensé des épreuves du domaine général
- Avoir réalisé une première immersion en charcuterie traiteur (15 jours)

### Nombre de participants

- 12 stagiaires

### Durée - Horaires

- 10 mois
- Horaires variables (entre 8h30 et 17h40)

### Tarifs

- **Eligible au CPF N° 538**
- 12 places financées par la Région Centre Val de Loire pour les demandeurs d'emploi
- Sur devis pour les autres modes de financement

### Dates et lieu de formation Pour 2022

- De septembre 2022 à juin 2023
- Formation proposée à **Tours**

### Objectif général

- Se former au métier de charcutier

### Objectifs pédagogiques

- Prépare aux épreuves professionnelles du CAP CHARCUTIER TRAITEUR définies par le référentiel d'examen de l'Education Nationale
- Acquérir les connaissances ou reprendre une entreprise de charcuterie traiteur

### Programme

#### • Pratique de la production Charcuterie Traiteur en laboratoire et en entreprise

Réceptionner, stocker, entreposer et contrôler les marchandises  
Travailler les viandes et poissons crus  
Réaliser les fabrications charcutières (gelées, hachées, charcuterie, confits...)  
Réaliser des fabrications traiteur (pâtes, fonds, entrées froides, entrées chaudes, sauces et appareils, plats cuisinés, desserts)  
Commercialiser et vendre  
Hygiène et sécurité

#### • Savoir associés technologiques et Sciences appliquées au métier de charcutier-traiteur

Culture professionnelle (locaux, équipements, vocabulaire professionnel.)  
Les matières premières (les viandes, les matières complémentaires)  
Les techniques : salage, étuvage, séchage, fumage...)  
Techniques applicables en décoration

#### • Préparation à l'installation

Appréhender les bases de la gestion économique et financière d'une entreprise artisanale  
Appréhender l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise artisanale et de la TPE  
Mettre en place la stratégie de développement commercial de son entreprise de charcuterie

#### • Poursuite de parcours professionnel

Organiser sa recherche d'emploi et ou d'entreprises

#### • Remise à niveau(optionnel)

Evaluer et développer ses compétences transversales  
Evaluer et développer ses savoirs fondamentaux

### Formateur

• **Equipe Pédagogique Technique du Campus des métiers et de l'artisanats** : Formateurs du CFA en pratique et en enseignements professionnels : expériences différenciées suivant les disciplines et les matières enseignées.

#### •Equipe pédagogique « préparation à l'installation »

Formateurs diplômés et expérimentés en gestion économique et financière, actions commerciales et études de marché, environnement fiscal, social et juridique de la création reprise d'entreprise.



## Renseignements et inscription

Votre contact formation :

Leila BADI  
02 47 25 24 65

[Formation-continue.37@cma-cvl.fr](mailto:Formation-continue.37@cma-cvl.fr)

## HANDICAP

Référent handicap du centre de formation

Elodie BEUGNON  
02 47 25 24 93

[Formation-continue.37@cma-cvl.fr](mailto:Formation-continue.37@cma-cvl.fr)

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

- ORGANISME DE FORMATION  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre – Val de Loire

N° de SIRET  
130 027 980 00015

N° de déclaration d'activité :  
enregistré sous le numéro  
24450381045

Cet enregistrement ne vaut pas  
agrément de l'Etat.

- SITE DE FORMATION DE  
L'INDRE ET LOIRE :

36-42 Route de Saint-Avertin  
CS 50412  
37204 TOURS CEDEX

N° de SIRET  
130 027 980 00072

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation collective et accompagnement individuel
- Formation pratique en laboratoire et en entreprise sur la base du référentiel
- Apports théoriques en salle

## Documents remis

- Un livret de suivi d'acquisition des compétences techniques est remis à chaque participant.

## Indicateur de performance

- Formation mise en place cette année dans le département : nous n'avons pas de taux de réussite à présenter.

## Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- En amont de la formation, **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orientation vers l'action de formation adaptée à son besoin.
- A l'occasion des échanges, **un questionnaire** est complété et permet au conseiller d'identifier le parcours passé et les attentes du stagiaire afin de personnaliser et individualiser la formation. Une synthèse est ensuite remise au formateur, avant l'entrée en stage.
- A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est remis au candidat.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

## Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Horizontal Software un questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours **puis un questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation.

## Évaluation des acquis de la formation

- Evaluation tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continus) et organisation d'un CAP blanc.
- Remise d'une attestation de compétences à l'issue de la formation.
- Examen du CAP

## Suivi Post Formation

- **Un suivi individuel peut être proposé.**

## Bilan pédagogique du stage

- Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.