



# CAP CHARCUTIER TRAITEUR

FORMATION ADULTE

## OBJECTIFS

- > **APPROVISIONNER** et **STOCKER** des matières et des produits
- > **RÉALISER, CONDITIONNER** et **PRÉSENTER** des produits de charcuterie et de traiteur
- > **COMMERCIALISER** des fabrications
- > **ENTRETENIR** les équipements



mis à jour le 9 mars 2023

**3ifa.fr**



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION  
GRATUITE**

# CAP CHARCUTIER TRAITEUR



Formation financée par la Région Normandie et cofinancée par l'Union européenne.

Centre de Formation des Apprentis

## ORGANISATION

- > Durée : 9 mois
- > De septembre à juin
- > 21 semaines de formation (lun. au ven.) dont 80h à distance
- > 16 semaines en entreprise
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

## PRÉ-REQUIS

- Demandeurs d'emploi inscrits ou non à Pôle Emploi :
- > sortis de formation initiale (statut scolaire et apprentissage) depuis plus de 9 mois
  - > sans qualification professionnelle ou dont la qualification professionnelle ne permet pas l'accès à un emploi durable ou recherchant une évolution professionnelle dans une logique de formation tout au long de la vie

## POURSUITE D'ÉTUDES

- > MC Employé traiteur
- > CAP Boucher
- > CAP dans les métiers de la restauration

## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- > Mathématiques – Sciences physiques et chimie
- > Français - Histoire/Géographie et enseignement Moral
- > Vie sociale et professionnelle
- > Éducation Physique et Sportive
- > Prévention-Santé-Environnement

### MODULES COMPLÉMENTAIRES

- > Sauveteur Secouriste du Travail
- > Compétences numériques
- > Relations commerciales
- > Gestion d'entreprise
- > Techniques de recherche d'emploi

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Connaissance de l'entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social
- > Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements professionnels
- > Connaissance des matières premières et des matériels
- > Les différentes techniques de conservation
- > Stockage des produits
- > Réceptionner, stocker et contrôler les produits
- > Travailler les viandes et les poissons crus
- > Réaliser des fabrications charcutières
- > Réaliser des fabrications traiteur
- > Commercialiser et vendre
- > Contrôler la qualité
- > Chef d'œuvre
- > Arts appliqués

## TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Charcuterie
- > Charcuterie - traiteur
- > Traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie)
- > Boucherie - charcuterie – traiteur
- > Charcuterie - conserverie
- > Charcuterie salaison
- > Collectivités

## DÉBOUCHÉS

- > Charcutier-Traiteur

## QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Être gourmet et gastronome
- > Avoir du goût et de l'imagination
- > Sens du relationnel
- > Sens de l'organisation

## LES APPORTS DU 3ifa

- > Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire spécialisé. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- > Préparation à la Certification SST
- > Préparation à la Certification PIX
- > Le pack Office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.

**3ifa.fr**

**CFA 3ifa**  
Rue du Roselet  
CS 80106  
61000 Alençon

**INSCRIPTION**  
02 33 28 76 76  
contact@3ifa.fr  
ou candidature.3ifa.fr

