



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser des éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés
- Déterminer les matières premières nécessaires à la production, en appliquant les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire
- Commercialiser les produits en magasin et en service différé
- Conditionner les produits, assurer leur livraison, selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation
- Utiliser et entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur
- Tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité

CONTENU

- Pratique en charcuterie
- Technologie en charcuterie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Arts appliqués

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel et distanciel
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant.
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de charcuterie composé de deux espaces d'une surface de 120 m² avec un espace chaud et un espace réfrigéré.
- Centre Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagnement personnalisé et soutien.
- Salles équipées d'un vidéoprojecteur, salles informatiques.

ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- CCF (Contrôle en Cours de Formation) et épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble
- Taux de réussite : 83 % en 2019 et 100 % en 2020

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : l'EFMA est signataire de la Charte H+
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.
Réfèrent Handicap à votre disposition :
Corinne BART au 04 74 43 67 00



LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.
- Être titulaire d'un CAP Charcutier-Traiteur ou cuisine ou tout autre diplôme précisé dans l'arrêté du 13 septembre 2000 , Art. 1

LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

CONDITIONS D'OUVERTURE

Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture de la section.

CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleuri
CS 24013
38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex
Tél. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site www.efma.fr

Sur Facebook et Instagram efma.cmai