



ALIMENTATION

CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

En 1 an

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, ranger et stocker les marchandises d'une livraison
- Contrôler lors de l'approvisionnement et rendre compte
- Mettre en place son poste de travail et effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réaliser, conditionner, présenter :
 - des viandes et poissons crus,
 - des fabrications charcutières et traiteurs.
- Commercialiser en magasin et en service différé :
 - préparer, présenter les produits, communiquer sur les caractéristiques de vente,
 - trancher, peser, emballer.
- Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux, équipements, matériels et plans de travail
- Contrôler la qualité et l'hygiène du produit tout le long de la fabrication.

DURÉE ET MODALITÉ D'ALTERNANCE

Durée : 413 heures dans les enseignements professionnels à raison d'une semaine de cours sur 3 en centre de formation
Avec option enseignements généraux : 750 heures maximum suite à un positionnement.

CONTENU

- Pratique en charcuterie
- Technologie en charcuterie
- Retour d'expérience
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliqués
- Gestion appliquée
- Options : enseignements généraux du CAP

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- 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 de ressources, d'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

- Contrôle en Cours de Formation et épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble
- Taux de réussite : 100 % en 2019 et 92,3 % en 2020

ACCESSIBILITÉ

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



Dernière Mise A Jour le 03/05/2021

LES +

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

PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ 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 niveau 3 (CAP,BEP) ou plus (Bac, BTS,...)

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,...)

DELAI D'ACCES

Rentrée principale en septembre avec possibilités d'entrées décalées
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](https://www.facebook.com/efma.cmai)