



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

Approvisionner, stocker, préparer et/ou produire

- la découpe, désosse et préparation des viandes, volailles et poissons.
- la fabrication des terrines, pâtés, foies gras, salaisons.
- les préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts)

Conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison.

Présenter et dresser un buffet.

Accueillir et conseiller les clients, conditionner leurs achats et encaisser les ventes.

Contrôler la qualité, les stocks et calculer les rendements.

Entretien des locaux en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Gérer (organiser le travail du personnel, la production) et communiquer.

Analyser des situations professionnelles telles que :

- L'action des différents facteurs d'influence et le rôle précis de l'intervention du professionnel.

- Les problèmes spécifiques concernant l'hygiène et la sécurité dans la profession de charcutier-traiteur, traiteur.

Maîtriser les compétences liées aux sciences de l'alimentation. Intégrer notamment les aspects microbiologiques et l'hygiène ainsi que les équipements.

CONTENU

- Pratique en charcuterie
- Technologie en charcuterie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Expression française et ouverture sur le monde
- 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 tempéré à 7°C
- 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

Epreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble

Possibilité de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé

Taux de réussite : 66,67% 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.

Référent Handicap à votre disposition :

Corinne BART au 04 74 43 67 07



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 CAP Charcutier-traiteur ou d'un diplôme référencé dans l'annexe 2 du référentiel de BP Charcutier-Traiteur.

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 72029

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**