Chambre de Métiers et de l'Artisanat
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

CAP CHARCUTERIE-TRAITEUR

Niveau 3 RNCP38631

OBJECTIFS

Préparer et réaliser la production

Organiser et sécuriser la production

Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÉS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconvertir

PRÉREQUIS

Formation en 2 ans : pas de prérequis

Formation en 1 an : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'éducation nationale

DURÉE

2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 455 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance : 1 semaine sur 3 en Centre de formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

Date de mise à jour : mai 2024

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :
Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :
Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :
https://www.urmapaysdelaloire.fr/cap-charcutier-traiteur

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	**BP** Brevet Professionnel		
Niveau 3	**CAP** Certificat d'Aptitude Professionnel	**CTM** Certificat Technique des Métiers	**MC** Mention Complémentaire

DÉBOUCHÉS

Charcutier-traiteur qualifié

Par la suite, le ou la titulaire du CAP Charcuterie-traiteur peut occuper des postes de chef ou cheffe charcutier-traiteur ou responsable de laboratoire, et potentiellement créer sa propre entreprise.

SUITE DE PARCOURS

CTM Préparateur vendeur option charcuterie

MC Employé traiteur

CAP Boucher

CAP Cuisine connexe

BP Boucher

BP Charcutier traiteur

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Boucher ou CAP Cuisine en 1 an. Entrée en seconde année Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'enregistrement : 14-02-2024
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/

LES ⊕ DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES
02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

ANGERS
02 41 22 61 56 · urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

LAVAL
02 43 49 88 88 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

LE MANS
02 43 50 13 70 · urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

LA ROCHE-SUR-YON
02 51 36 53 00 · urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION

Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :