

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Charcuterie-traiteur (2 ans) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur, de la transformation à la présentation en boutique.
- Associer compétence en charcuterie avec la cuisine, la boucherie et la pâtisserie.
- Préparation et réalisation de la production. Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes), réalisation des préparations de base en fonction de leur destination etc..
- Organisation et sécurisation de la production. Organisation et mise en place du poste de travail, réception et contrôle des marchandises et des matières premières, etc...
- Application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité, communication entre l'équipe de vente.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire-géographie.
- Mathématiques.
- Sciences physiques.
- Prévention Santé Environnement.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre.
Avoir terminé son année de troisième.
Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale. Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen ponctuel et contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 2 (fin de troisième) – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Passerelle possible (accès en classe Terminale) sous conditions en fonction du parcours.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active (magasin artisanal, entreprise de charcuterie industrielle, grande surface ou restauration, voire hôtellerie). Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Employé traiteur.
- Bac pro Boucher charcutier traiteur.
- BP Boucher /BP Charcutier-traiteur.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

CONTACT - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation

