



Alternance



CAP

Charcutier
Traiteur
en 2 ans

Objectifs

À l'issue de sa formation, le titulaire est capable de :

- Approvisionner et stocker des matières et des produits
- Réaliser, conditionner et présenter des produits de charcuterie et de traiteur
- Commercialiser des fabrications
- Entretien des équipements

Débouchés

- Charcutier-Traiteur

Poursuite d'étude

- MC Employé traiteur
- CAP Boucher
- CAP dans les métiers de la restauration

FORMATION GRATUITE

www.3ifa.fr

2021



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr

02 33 28 76 76

Déroulement

- Durée : **2 ans**
- De septembre à juin
- 12 semaines de formation
- 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- Du lundi au vendredi
- Lieu : **CFA 3ifa d'Alençon**

Qualités nécessaires

- Être gourmet et gastronome
- Avoir du goût et de l'imagination
- Sens du relationnel
- Sens de l'organisation

Public et pré requis

- Le CAP Charcutier-Traiteur s'adresse aux jeunes sortant de 3ème toutes catégories.
- Nous consulter pour les autres publics.

Entreprises d'accueil

- Charcuterie
- Charcuterie - traiteur
- Traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie)
- Boucherie - charcuterie - traiteur
- Charcuterie - conserverie
- Charcuterie - salaison

Inscription

candidature.3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr
02 33 28 76 76

CAP Charcutier - Traiteur

Contenu de la formation

● ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Mathématiques – Sciences physiques et chimie
- Français - Histoire/Géographie et enseignement Moral
- Vie sociale et professionnelle
- Éducation Physique et Sportive
- Prévention-Santé-Environnement

● ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- Connaissance de l'entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social
- Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements professionnels
- Connaissance des matières premières et des matériels
- Les différentes techniques de conservation
- Stockage des produits
- Réceptionner, stocker et contrôler les produits
- Travailler les viandes et les poissons crus
- Réaliser des fabrications charcutières
- Réaliser des fabrications traiteur
- Commercialiser et vendre
- Contrôler la qualité
- Chef d'œuvre
- Arts appliqués

Apports du 3ifa

Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de charcuterie. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.

Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.

Le pack Office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.



Route du Mans - BP 106 - 61003 Alençon



Rue du Roselet - 72610 Saint Paterne

@3ifa

