

# CAP CHACUTIER TRAITEUR

ALIMENTATION  
Formation Niveau V  
1 an



## Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire du CAP Boucher ou CAP Cuisine, autres nous consulter
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

## Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et au CFA
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

### ▪ Qualités requises :

Résistance à la fatigue et au froid / Habileté et dextérité / Hygiène rigoureuse / Sens du commerce

## Objectif de formation

Il confectionne des préparations à base de viande de porc. Il travaille cependant aussi d'autres viandes (bœuf, volaille, gibier), des poissons et des légumes, et concocte une grande variété de hors-d'œuvre et de plats cuisinés, chauds ou froids. Dans son laboratoire, le charcutier-traiteur découpe et désosse lui-même les bêtes, trie et répartit les morceaux de viande qu'il sale et fume avant la cuisson.

## Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation
- 12 semaines par an au CFA soit 420 heures maximum de formation au CFA par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours
- Effectif minimum 6 effectif maximum 12

## Contenu de la formation au CFA

### Domaine professionnel

- Pratique professionnelle : Approvisionnement, Organisation et environnement professionnel – Transformation des produits –
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national



LES MOULINIERS



Centre de Formation d'Apprentis  
Interprofessionnel de la Loire « Les  
Mouliniers »

SCIC-SAS

28, rue des Mouliniers BP 60098  
42010 Saint-Etienne cedex 2

Tél. 04 77 59 31 80

[www.cfa-mouliniers.com](http://www.cfa-mouliniers.com)