











SANTE / SOCIAL

HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCLI

PREVENTION /

TRANSPORT /

NUMERIQUE /

LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU COMMERCE LYCÉE LOUIS DARMANTÉ 23, RUE JEAN BAPTISTE GABARRA 40130 CAPBRETON

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- · Compte personnel de Formation CPF
- **CPF transition Professionnelle** (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Région

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur prépare et vend une multitude de produits (terrines, plats cuisinés, saucisses, jambon...). Ses principales missions sont :

- Approvisionner et stocker les matières et les produits
- Réaliser, conditionner et présenter les produits de charcuterie et de traiteur (viandes, poissons crus, fabrications charcutières, fabrications traiteurs)
- Participer à l'entretien des équipements
- Contrôler la qualité

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur évolue dans un magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration.

CONTENU DE LA FORMATION

- Enseignement général
- La connaissance des matières premières et des matériels
- La prévention des accidents
- Le stockage des produits
- L'approvisionnement du magasin
- Les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène
- La connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique
- Prévention santé et environnement
- Initiation économique et juridique

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Aide-charcutier
- Charcutier
- Charcutier-traiteur
- Chef charcutier-traiteur
- Chef fabrication en charcuterie
- Aide de cuisine

Poursuite d'études :

Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles en Cours de Formation (CCF)

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DES LANDES

Delphine DAUBIAN Coordonnatrice delphine.daubian@greta-cfaaquitaine.fr 06.15.47.08.08

Olivier BEROT Conseiller en Formation Continue olivier.berot@greta-cfaaquitaine.fr 05.58.90.96.91







CAP CHARCUTIER TRAITEUR HSP

FORMATION





HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCLI
TOURISME / CLEA

PREVENTION / SECURITE

TRANSPORT / LOGISTIQUE

NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

PROFIL DES INTERVENANTS

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés