



CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

à Châteauroux du 23/09/2024 au 27/06/2025

Financé par  RÉGION
CENTRE
VAL DE LOIRE



Formation continue

Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Centre-Val de Loire

Orléans

Tél : 02 54 08 80 00

Mail : formation-continue@cm-indre.fr

Mail contact: dleveque@cma-cvl.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Age : 16 ans minimum Sans diplôme Compétences comportementales : adaptation, mémorisation, concentration, gestion du stress, communication avec les autres, intégration dans un groupe hétérogène Expérience : si aucun pré-requis n'est exigé, il sera néanmoins apprécié une première expérience dans le domaine de l'alimentation. Connaissances générales et professionnelles : une première intégration dans le monde du travail sera appréciée, afin de faciliter la démarche de formation qualifiante sur 8 mois et demi.

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

Acquérir et mettre en oeuvre des compétences, faciliter et développer des qualités professionnelles (exemple : culture d'entreprise/esprit d'équipe, ...), découvrir les réalités

professionnelles du secteur Acquérir un premier niveau de qualification

Programme :

- Réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur
- Maîtriser les savoirs technologiques
- Appréhender les sciences appliquées, l'environnement économique et financier
- Construire son parcours professionnel, l'enrichir
- Construire son parcours professionnel (Plan d'actions individualisé)
- Etre accompagné
- Se préparer à l'examen
- Communiquer à l'internationale
- Se mettre à niveau (RAN)
- Stage en entreprise

Durée en centre :

680

Durée en entreprise :

560

Informations pratiques

Organisme responsable :

[CMA 36](#) - Orléans

Publics :

- Demandeur d'emploi - 2 places

Financement :

- Programme régional 2024 : Parcours métiers

Contact :

Delphine LEVEQUE 02 54 08 70 00

Numéro de session : 427091S / Référence GIP : 42329 / Numéro de marché : 211PM0081A-3-67324

Mise à jour le 30/05/2025