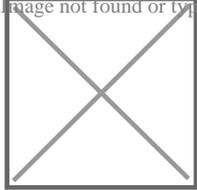


CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

à Joué-lès-Tours du 17/09/2025 au 30/06/2026

Image not found or type unknown

Financé par



Formation continue

Chambre de métiers et de l'artisanat de Région Centre Val de Loire

Orléans

Tél : 02 47 25 24 00

Mail : contact@cma-cvl.fr

Mail contact: slouchard@cma-cvl.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Être âgé de 16 ans minimum, maîtrise suffisante de la langue française pour comprendre les consignes de sécurité et de travail. Avoir réalisé une Immersion en entreprise dans le secteur de la charcuterie pour valider son projet professionnel.

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

Acquérir l'ensemble des compétences techniques et transversales nécessaires pour exercer le métier de charcutier traiteur et obtenir le CAP Charcutier traiteur. Appréhender les facteurs

environnementaux, économiques et sociaux de l'entreprise. Acquérir des compétences pour permettre une bonne utilisation des ressources numériques dans les pratiques professionnelles. Développer la compréhension et la pratique de la langue anglaise. Accompagner le stagiaire dans son parcours de formation et sa recherche d'emploi.

Programme :

Acquérir les compétences liées à la pratique du métier DE CHARCUTIER - Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer Mettre en oeuvre les recettes de charcuterie dans le respect des normes Cuire et refroidir les produits finis Conditionner, dresser, stocker les produits fabriqués Mettre en place son poste de travail Réceptionner et contrôler les produits livrés Entreposer les produits et suivre les stocks Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité Communiquer avec l'équipe de vente Gérer les déchets Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux - 400 h

Appréhender les facteurs environnementaux, économiques et sociaux de l'entreprise - Connaitre l'environnement de l'entreprise du métier concerné, les chiffres clés et les démarches réglementaires pour créer son entreprise. Appréhender les aspects juridiques, sociaux, fiscaux, RH, commerciaux et financiers du métier de chef d'entreprise. Identifier les risques santé et sécurité et les moyens de prévention à disposition au sein du métier préparé. Maîtriser les techniques de réduction des déchets, repérer les mesures de prévention pour préserver l'eau et identifier les matières premières durables ou issues d'un circuit court utilisables dans son métier. - 80 h

Acquérir les savoirs et compétences nécessaires au passage des épreuves d'enseignement général de l'examen du CAP - FRANCAIS Communiquer à l'écrit / à l'oral Évaluer et améliorer sa production Lire, comprendre et présenter des textes HG EMC Maîtriser, utiliser des repères chronologiques/ spatiaux S'approprier les démarches historiques et géographiques Construire, exprimer une argumentation Mobiliser ses connaissances en s'appropriant les principes et les valeurs de la République MATHÉMATIQUES ET PHYSIQUE CHIMIE Rechercher, extraire et organiser l'information Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution Expérimenter, simuler Critiquer un résultat Rendre compte d'une démarche, d' - 80 h

Développer la compréhension et la pratique de la langue anglaise - En référence au niveau A2 du CECRL (Utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire), les objectifs langagiers viseront à : * En réception : compréhension d'un message écrit et oral.

Durée en centre :

700

Durée en entreprise :

680

Informations pratiques

Organisme responsable :

[CMA 37](#) - Orléans

Publics :

- Demandeur d'emploi - 8 places

Financement :

- Programme régional 2025-2028 : Parcours métiers

Contact :

LOUCHARD Sabrina 02 47 78 50 60

Numéro de session : 650832S / Référence GIP : 2590164F / Numéro de marché : 251PM0138A-3-68855

Mise à jour le 08/08/2025