



V1 – 03/02/25



Admission

Qualités requises

- Aimer le contact client, être accueillant, aimable et courtois
- Savoir écouter et conseiller le client

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Missions en entreprise

- Réception, stockage, approvisionnement des produits livrés
- Transformation
- Entretien et sécurité
- Contrôle qualité et traçabilité
- Implantation et valorisation l'espace de vente
- Nettoyage et désinfection des locaux, équipements, matériels et outillages



Objectifs de la formation

Assurer les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire. Les normes sanitaires strictes impliquent le respect systématique des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur appliquées au personnel, aux locaux, aux matériels, aux produits alimentaires et au process de fabrication. L'activité s'exerce dans le respect des bonnes pratiques en matière de développement durable.



Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- Bloc de compétence 1 : Préparer et réaliser la production
- Bloc de compétence 2: Organiser et sécuriser la production

Enseignement général

- Bloc de compétence 3: Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Bloc de compétence 4: Mathématiques et Physique-Chimie
- Bloc de compétence 5: Éducation Physique et Sportive
- Bloc de compétence 6: Prévention - Santé - Environnement
- Bloc de compétence 7 : Langue Vivante Etrangère



Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme du **CAP Charcutier Traiteur**, de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	CS Employé Traiteur - CS Vente conseil en boucherie Bac pro Boucher Charcutier Traiteur BP Boucher - BP Charcutier Traiteur
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Aucun
Prérequis au contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none">- 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème}- 16 à 29 ans révolus- Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise
Prérequis au contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none">- 16 à 25 ans révolus- A partir de 26 ans :<ul style="list-style-type: none">o Demandeurs d'emploi de 26 ans et pluso Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active)o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Dispositif de formation financé par la région	<ul style="list-style-type: none">- Ne possédant pas un diplôme professionnel égal ou supérieur au niveau V et n'ayant pas bénéficié d'une action qualifiante sur fonds publics dans les 12 derniers mois précédant l'entrée en formation.- Ayant un projet d'insertion validé par une expérience ou une action ou prestation d'immersion en entreprise, voire par un organisme spécialisé pour les candidats visant la création ou la reprise d'entreprise.- Maîtrisant les savoirs de base.
Tarif	Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 24/12/2023

