

CHARCUTIER

Certificat Aptitude Professionnelle

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-traiteur doit être capable de réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la consommation et la vente.

Objectifs de formation

Approvisionnement

- Réception des marchandises
- Stockage

Production

- Mettre en place son poste de travail
- Travailler les viandes et poissons crus
- Réaliser des fabrications charcutières
- Réaliser des fabrications «traiteur»

Commercialisation

- En magasin
- En service différé

Commercialisation

- Agencer un point de vente
- Mise en place de la vitrine
- Faire la vente et conseiller la clientèle

Entretien

Contrôle qualité



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-traiteur est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème).

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-traiteur :

- *Accès direct à l'emploi*
 - ◆ *A l'issue de la formation*
Ouvrier Charcutier-traiteur
- ◆ *A moyen terme :*
Responsable de magasin
Chef de rayon
- *Poursuite d'étude*
 - ◆ *CAP boucher*
 - ◆ *BP boucher*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 - Pratique professionnelle
EP1 - Prévention Santé Environnement

EP2 - Technologie professionnelle - Arts appliqués

EP3 - Sciences appliqués à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

EP4 - Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

EG1 - Français et Histoire-Géographie

EG2 - Mathématiques et Sciences Physiques

EG3 - Education physique et sportive

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

AUVERGNE - Rhône-Alpes^{*}
« Signature provisoire : le nom de la Région sera fixé par décret en conseil d'État avant le 1er octobre 2016 après avis du Conseil Régional »

