

RNCP 38631

CAP Charcutier- traiteur



Compétences globales

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

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

- EP1 : Préparation et réalisation de la production
- EP1 : Chef d'œuvre
- EP2 : Organisation et sécurisation de la production
- EG1 - Français, Histoire-Géographie, Éducation Civique
- EG2 - Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques
- EG3 - Éducation Physique et Sportive
- EG4 - Prévention Santé Environnement
- EG5 - Langue vivante étrangère

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

