



FORMATION

BP
CHARCUTIER TRAITEUR



Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète

CFA NICOLAS ALBANO

TÉL : 04 99 57 60 35
SITE : <https://cfadesete.fr/>



OBJECTIF DE QUALIFICATION : Niveau IV – Charcutier(e) – traiteur(se)

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Approvisionner
- Stocker
- Produire (concevoir-organiser)
- Réaliser, personnaliser
- Conditionner et présenter
- Contrôler la qualité
- Entretenir les locaux
- Gérer (organiser le travail du personnel, la production)
- Communiquer
- Analyser des situations professionnelles telles que :
 - L'action des différents facteurs d'influence et le rôle précis de l'intervention du professionnel ;
 - Les problèmes spécifiques concernant l'hygiène et la sécurité dans la profession de charcutier-traiteur.
 - Maîtriser les compétences liées aux sciences de l'alimentation. Intégrer notamment les aspects microbiologiques et l'hygiène ainsi que la sécurité
 - Réaliser un travail artistique adapté à la profession (assemblage, découpages, collages, dessins, organisations)
 - Maîtriser les compétences dans des situations de reprise, d'extension ou création d'entreprise
 - Mobiliser des compétences en vue d'études et d'analyses relatives au cadre économique, aux facteurs d'environnement, au contexte juridique et réglementaire

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION :

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus.

PRÉREQUIS :

- Être titulaire du CAP Charcutier-traiteur
- Autres publics : nous consulter

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :

Pré-inscription par formulaire en ligne possible toute l'année à partir du site Web www.cfadesete.fr rubrique [Apprentis/Déposer ma candidature] ou sur rendez-vous lors des mercredis de l'apprentissage ou des journées Portes ouvertes au centre, plus d'infos sur la page d'accueil du site Web. Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter. Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 840 h en centre de formation sur deux ans – 420 h / an
- 2 374 h en entreprise sur deux ans – 1 187 h / an
- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement
- Alternance Centre de formation / Entreprise
- 35 h hebdomadaires en centre de formation
- Amplitude horaire variable en fonction des plannings
- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel
- Effectif maximum des groupes : 6 à 20 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 6 apprenants / groupe

QUALITÉ DES FORMATEURS :

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

CERTIFICATION :

BP CHARCUTIER TRAITEUR – DIPLOME D'ÉTAT DE NIVEAU IV

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

1-LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

2-LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

3-LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

4-PROGRAMME :

DOMAINE GÉNÉRAL :

- Expression et connaissance du monde

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Gestion appliquée
- Pratique professionnelle
- Sciences Appliquées
- Technologie Professionnelle

TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA

RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Charcutier(e)-traiteur(se), Chef(fe) de laboratoire de traiteur
- Création d'entreprise

TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
(Référente handicap : Magali GONZALEZ)

SUITES DE PARCOURS :

- BP BOUCHER