

Formation

Diplômante	Qualifiante
En alternance	Continue

Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-Traiteur

Doté d'un réel sens artistique, du travail en équipe et soucieux du respect des règles d'hygiène.



FORMATION

Objectifs

La connaissance des matières premières, des techniques de fabrication, de conservation, de transport et de durée de vie (courte pour la plupart des produits) des denrées alimentaires est essentielle.

Savoir appréhender l'attente du client, le conseiller, le renseigner sur la composition des produits, sur la manière de les conserver, de les réchauffer, de les présenter et de les accompagner.

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 12 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que : Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Mathématiques, Sciences, Arts appliqués, Sciences appliquées, PSE Prévention Santé Environnement, ECJS Education civique juridique et sociale, Français, Histoire-Géographie, Anglais et Sport.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut poursuivre son cursus (une MC Employé-Traiteur, un BP Charcutier, etc...) ou accéder directement à l'emploi de charcutier-traiteur.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- En sortant d'une classe de 4ème ou de 3ème ou encore à l'issue d'une classe de DIMA Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'Alternance.

VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

M. Pascal PIERET
pascal.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.90.17