

## 😊 Les + du CAP Charcutier traiteur

- Un métier manuel créatif, garant de la gastronomie française.
- Un métier technique qui demande savoir-faire et polyvalence
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- L'activité de traiteur très «porteuse»
- L'employabilité assurée
- Une carrière évolutive à des postes hiérarchisés
- La possibilité de gérer sa propre entreprise

## € Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](http://cifayonne.com) rubrique " les formations ".

**CIFA**  
L'EXCELLENCE  
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL  
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com)

🌐 [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) • [f](#) [i](#) [in](#)

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos: AbbasStock, Amira 2022 - 2023



**CAP CHARCUTIER TRAITEUR :**  
TOUT EST BON  
DANS LA FORMATION !

**CIFA**

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

# CAP CHARCUTIER TRAITEUR

## Objectifs pédagogiques

- Détail et découpe des carcasses de porc et préparation des produits
- Fabrications jambons, rillettes, saucisses, pâtés...
- Réaliser des hors d'œuvre chauds et froids, des plats cuisinés
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité et de développement durable
- Entrer dans une démarche qualité et savoir communiquer en interne et en externe

### Profil concerné


La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un premier CAP ou du baccalauréat. Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Habileté manuelle et rigueur.
- Imagination et créativité.
- Goût pour le travail en équipe.

### Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

### Lieu de la formation

 CIFA YONNE · 3, rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003, Auxerre cedex

 **Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

### Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent ou 1<sup>ère</sup>, terminale, Bac.
- 7 mois pour la formation continue.

### Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut-être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3<sup>ème</sup>.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus.

### Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

## Contenu de la formation

### Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués
- Sciences appliquées à l'alimentation
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement (PSE)

### Enseignements généraux :

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS



## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de charcutier moderne reconnu par la profession, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

## Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions en charcuterie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du bon et du beau».

## Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

## Les débouchés et les poursuites d'études

En raison du manque de main d'œuvre dans ce domaine, une personne désirant s'orienter vers ce métier trouvera aisément un emploi (commerce artisanal, restaurants, grandes surfaces...). La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion, comme la professionnalisation. L'activité de traiteur, très porteuse, est une réelle opportunité pour les professionnels. Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (Brevet professionnel boucher, brevet professionnel charcutier-traiteur, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise.

## L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- APPRENTISSAGE  
**75% réussite**  
**84% satisfaction**
- **15% poursuite**  
des études
- **84% insertion**  
professionnelle