IFA BOURGES
INSTITUT DE FORMATION EN ALTERNANCE

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

- **Niveau :** 3
- **Durée de la formation :** 2 ans
- **Heures de formation :** 800 heures
- **Rythme de la formation :** 12 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise
- **Capacité d'accueil maximale :** 12
- **Taux de réussite :** 100 %
- **Code RNCP :** 538

POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Brevet Professionnel Charcutier Traiteur (Niveau 4).
- Mention Complémentaire Employé Traiteur (Niveau 3).
- CAP Boucher (Niveau 3).
- CAP Cuisine (Niveau 3).

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ouvrier(ère) charcutier(ère) dans une entreprise artisanale ou industrielle.
- Responsable de rayon Cuisinier-Traiteur.
- Création ou reprise d'entreprise.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Désosser et découper des viandes et volailles.
- Réaliser des farces.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides à base de viandes, volailles ou poissons.
- Concevoir des productions pour une consommation différée dans le respect des règles d'hygiène.
- Confectionner des desserts simples.

COMPÉTENCES VISÉES

- Aimer le travail en équipe.
- Avoir une présentation soignée.
- Faire preuve de réactivité et de dynamisme.
- Avoir une capacité d'adaptation.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux locaux.
- Technologie - Arts appliqués.
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social.
- Français / Histoire / Géographie - Éducation civique.
- Mathématiques.
- Prévention Santé Environnement.
- EPS.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- **Méthodes pédagogiques :**

Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.

- **Méthodes d'évaluations :**

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

- **Validation par bloc de compétences :** non
- **Équivalence / Passerelle :**

Pas d'équivalence complète.
Études de dossier et réponses individualisées.

COÛT DE LA FORMATION

- Estimé à 8196€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1er équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.
- Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.
- «Aide unique aux employeurs» possible.

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- **Session :** une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.
- **Contrat :** apprentissage ou professionnalisation.
- **Prérequis :**
  - Avoir 15 ans au 31 décembre (de l'année de rentrée) et avoir validé la classe de 3ème.
  - Ou sur dossier pour les adultes et les personnes déjà titulaires d'un diplôme (min. Niveau 3) : Formation en 1 an.
- **Candidature & Délais d'accès :**

Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

SITUATION DE HANDICAP

- **Admission :** pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.

En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne B Agglobus.

CONTACT

Service Commercial
commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS
www.ifabourges.fr

MAJ JUIN 2022

Institut de Formation en Alternance
149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr
www.ifabourges.fr
SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z