



**INSTITUT
DE FORMATION
EN ALTERNANCE**

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

- **Niveau : 3**
- **Durée de la formation : 2 ans**
- **Heures de formation : 804 heures**
- **Rythme de la formation : 12 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise**
- **Capacité d'accueil maximale : 12**
- **Taux de réussite 2026 : 100%**
- **Code RNCP : 38631**
- **Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse**
- **Date d'enregistrement de la certification : NC**



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'évaluation :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

• Validation par blocs de compétences : oui

• Équivalence / Passerelle :

Pas d'équivalence complète.

Études de dossier et réponses individualisées.

💰 COÛT DE LA FORMATION

• Estimé à 7179€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} 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 3^{ème}.

• 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

- Plus de 45 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 2 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- 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 2 Agglobus.

✉ CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr

