

88% de réussite à l'examen

93.6% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

CAP Charcutier Traiteur en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

Compétences visées, à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de mettre en œuvre tous les traitements de la viande de porc : découpage et préparation de la viande en vue de la vente, fabriquer des produits crus ou cuits : jambons, pâtés, saucissons, etc. Il sera capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes, ...

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

PRATIQUE

Citer les différents modes de cuisson/ Lister les différents appareils de cuisson/ Expliquer les différentes utilisations de la tête de porc : le fromage de tête/ Préparer les andouillettes, les andouilles, les tripes, les rillettes et produits comparable, la farce, le saucisson cuit, les pièces cuites

CHEF D'ŒUVRE (EP1): Se présenter : diplôme et spécialité préparés/ Relater la démarche utilisée pour conduire à la réalisation du chef-d'œuvre : objectifs, étapes, acteurs et partenaires, part individuelle investie dans le projet (s'il se rattache à un projet collectif, de sa part individuelle prise dans le projet.)/ Apprécier les points forts et les points faibles du chef-d'œuvre et de la démarche adoptée/ Faire ressortir la valeur ou l'intérêt que présente son chef-d'œuvre/ S'adapter à ses interlocuteurs et à la situation/ Emettre un avis ou ressenti personnel sur le chef-d'œuvre entrepris/ Mettre en avant la pertinence du chef-d'œuvre par rapport à la filière métier

TECHNOLOGIQUE

Appréhender le métier du charcutier/ Reconnaître l'outillage, le petit matériel, les machines et autres appareils/ Comprendre les installations d'une charcuterie/ Appliquer les règles d'hygiène dans le travail de la viande/ Identifier les condiments, épices et aromates employés en charcuterie, les truffes et autres champignon, les principaux liants utilisés en charcuterie/ Etudier le porc et les animaux de boucherie et charcuterie

SCIENCES APPLIQUEES

Appliquer les règles d'hygiène et de prévention ;

- Transformations biochimiques ;
- Intoxications alimentaires ;
- Toxicologie alimentaire ;
- Parasitoses alimentaires ;
- Entretien des locaux ; Produits de nettoyage et de désinfection ;
- Entretien des matériels

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT JURIDIQUE ET SOCIAL

S'initier à la connaissance de l'entreprise, aux éléments comptables, aux aspects juridiques et sociales

ANGLAIS : Capter un message à l'oral, s'exprimer à l'oral en continu et interagir, lire et décoder un écrit, traduire un message écrit, s'exprimer à l'écrit, appréhender les contenus culturels et linguistiques.

MATHEMATIQUES : Statistique-Probabilités : Identifier, classer, hiérarchiser l'information ; exploiter et représenter des données ; interpréter un résultat statistique ; calculer des probabilités dans des cas simples/

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 10 postes de travail, salles de cours de 15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

Algèbre- Analyse : calculer la valeur numérique d'une expression littérale / **Calculs commerciaux et financiers :** Maîtriser les pourcentages : calculer le montant d'un intérêt simple, calculer le montant net à payer après une remise pour une facture./ **Calculs numériques :** statistiques, probabilités, résolution d'un problème 1^{er} degré, fonctions/ **Algorithmique et programmation :** s'initier à la programmation/ réaliser des programmations simples/ Décomposer un problème en sous-problèmes/ **Automatisme :** s'entraîner tout au long de l'année.

PHYSIQUE-CHIMIE : Sécurité : travailler en toute sécurité/ **Electricité :** caractériser et exploiter un signal électrique/ **Mécanique :** décrire le mouvement/ **Chimie :** caractériser une solution/ **Acoustique :** caractériser et exploiter un signal sonore/ **Thermique :** caractériser les échanges d'énergie sous forme thermique/ **Optique :** caractériser un signal lumineux

FRANÇAIS : Se dire, s'affirmer, s'émanciper, s'informer, informer, communiquer/ Rêver, imaginer, créer/ Dire, écrire, lire le métier/ Maîtriser la langue

HISTOIRE : Maîtriser et utiliser des repères chronologiques

Thème 1 : La France de la Révolution française à la Ve République : l'affirmation démocratique, **Thème 2 :** La France et la construction européenne depuis 1950

GEOGRAPHIE : S'approprier les notions d'espaces **Thème 1 :** Transports et de mobilités, **Thèmes 2 :** Se situer dans un monde urbain divers : acteurs et enjeux

ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Devenir citoyen, de l'École à la société/ Liberté et démocratie : Exercer sa liberté sans en priver les autres

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE : S'entraîner à l'athlétisme, le biathlon, au cross, aux épreuves athlétiques combinées, à la natation de vitesse et de distance. Se familiariser avec les activités de pleine nature

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT : Devenir responsable de son capital santé ; responsable dans son environnement ; responsable dans son milieu professionnel ; S'impliquer dans la prévention des risques ; S'informer sur les modes de consommation et les prendre en compte dans ses démarches quotidiennes.

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la charcuterie et du traiteur et dans les disciplines d'enseignement général.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : 3214 heures (Centre 800 heures - Entreprise 2414 heures) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Metz	Tel : 03 87 39 31 50	2 ans de septembre à juin de l'année n+2
---------------------------	-------------	-----------------------------	--

Possibilité de restauration sur nos implantations – Formations accessibles aux personnes handicapées – Parking gratuit