



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION



CAP CHARCUTIER TRAITEUR • Visa métiers

RNCP n°538 - niveau 3

➤ OBJECTIFS

Approvisionner les stocks, les matières et produits
Réaliser, conditionner et présenter des produits de charcuterie traiteur
Participer à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité
Préparer à la vente et commercialisation des produits

➤ DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre
Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel
Salarié en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement

➤ ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

➤ PUBLIC

Demandeurs d'emploi inscrit à Pôle Emploi à l'entrée en formation
Autres publics : contrat de professionnalisation, salarié en CPF de transition professionnelle, Pro A, plan de développement des compétences, autofinancement

➤ PRÉREQUIS

Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum
Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques

➤ DURÉE

Centre de formation : de 490 à 770 h
Stages en entreprise : de 420 à 840 h
Parcours personnalisé après positionnement

➤ TARIF

Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la région des Pays de la Loire sur étude du dossier
Salariés : prise en charge partielle ou totale du coût de la formation sur étude du dossier : selon type de financement
Tarif horaire de 10 à 30 € TTC /heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences.

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance, en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Visite en entreprise

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Moyens techniques : Salles de formation, Salles informatiques, Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités spécifiques liées à la filière

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : charcuterie traiteur artisanale, charcuterie industrielle, grande-surface, restauration ou hôtellerie

Création, reprise d'entreprise

SUITE DE PARCOURS

CTM préparateur vendeur option charcuterie

MC employé traiteur

CAP Boucher

CAP Cuisine connexe

BP Boucher

BP Charcutier traiteur

Parcours d'entrepreneuriat

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence.

Passerelle : CAP Boucher ou CAP Cuisine en 1 an.
Entrée en seconde année Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur



RÉGION
PAYS
DE LA
LOIRE



LES + DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

STÉ-LUCE-SUR-LOIRE

02 51 13 83 85 · fpc44@artisanatpaysdelaloire.fr

ANGERS

02 41 22 61 53 · fpc49@artisanatpaysdelaloire.fr

LE MANS

02 53 04 85 11 · fpc72@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

