le Fontanil
CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

MFR
RÉUSSIR autrement

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CHARCUTIER TRAITEUR

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme sait mettre en œuvre tous les traitements de la viande de porc :
· Découpage et préparation de la viande en vue de la vente,
· Confection de produits crus ou cuits : jambons, pâtés, saucissons, etc.

Il est aussi capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes, etc.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h par année à raison de **12 semaines au CFA** en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

· Avoir entre 16 et 29 ans.
· Être titulaire au minimum : CAP Boucher ou CAP Cuisinier .
· Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionalisation.

EN VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE) :

· Le candidat doit justifier d'une expérience d'au moins un an en rapport avec le titre professionnel visé. Il constitue un dossier de candidature pour sa «demande de validation des acquis de l'expérience» et participer à un entretien de positionnement.

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1ère année	27%	43%	53%	100%
2ème année	39%	51%	61%	
3ème année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : CAP Charcutier Traiteur - Niveau V – RNCP538 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Mode de passage	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Pratique Professionnelle	176h/an	Contrôle en Cours de Formation	Pratique et orale	10	7h00
Prévention Santé Environnement	24h/an				
Technologie	28h/an		Écrite	4	2h00
Arts Appliqués	24h/an				
Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	24h/an	Ponctuel	Écrite	1	1h00
Connaissance de l'entreprise et de son environnment économique juridique et social	36h/an		Écrite	1	30 mn
Sauveteur Secouriste au Travail	12h/an		Pratique	1	2h00
LV1 Anglais	24h/an	Non évalué			
Éducation Physique et Sportive	24h/an				
Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique	24h/an				
Travail d'alternance	24h/an				

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- BP Boucher (2 ans)
- CAP Cuisinier (1 an)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»
Arrêt «Saint-Alban Centre»
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite