



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.

### 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.

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

### DURÉE DE LA FORMATION

1 an  
420 h 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.

## 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 +
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%	100%
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61%	
3 <sup>ème</sup> 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 – Code diplôme 50022130 - Niveau 3 – RNCP 538 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves
Pratique professionnelle	176h/an	CCF	Pratique et orale	11	7h10
Technologie	28/an		Ecrite	4	2h00
Arts appliqués	24h/an		Orale	1	1
Chef d'œuvre (transversalité)					
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	24h/an	Ponctuel	Ecrite	1	1h00
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social	36h/an		Ecrite	1	30 mn
Education Physique et sportive	24h/an	Non évalué			
Français, Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique	24h/an				
Sauveteur secouriste au travail	36h/an				
LV1 Anglais	24h/an				
Travail d'alternance	24h/an				

\*CCF : Contrôle en cours de formation

## 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