

DEVENEZ
CHARCUTIER - TRAITEUR



Maitrisant toutes les opérations culinaires, le charcutier traiteur transforme viandes, poissons, crustacés, légumes, etc., en diverses préparations gourmandes : jambons, terrines, pâtés, saucissons... Conciliant rigueur, créativité et sens de l'innovation, ce métier présente de nombreux débouchés dans l'artisanat, l'agroalimentaire ou l'évènementiel.

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PUBLIC : En contrat d'apprentissage :

De 17* à 29 ans, après un CAP

Cuisine

En formation continue : + de 30 ans.

RQTH sans limite d'âge.

PREREQUIS : Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.

Avoir obtenu un CAP Cuisine

QUALITÉS REQUISES :

- Soin
- Résistance physique
- Bonnes relations avec la clientèle
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Envoyer toutes les pièces justificatives demandées.
- Passer un entretien de motivation et de positionnement
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

RENTRÉE :

- Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : dates communiquées à l'inscription
- Pour info 1ère rentrée courant Août
- Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant la rentrée au Campus (sauf -15ans)

DIPLÔME : Brevet Professionnel
Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

DURÉE : Formation en 2 ans ; 1 an sous certaines conditions.

RYTHME : sauf cas exceptionnel, 1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise selon calendrier d'alternance fourni à la rentrée

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

Domaine professionnel

- Elaboration et présentation de charcuteries fines, plats cuisinés "traiteur"
- Maitrise des techniques de fabrication

Domaine général

- Expression française
- Technologie
- Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à l'hygiène alimentaire
- Gestion
- Ouverture sur le monde
- Anglais Professionnel

Le Campus propose aux apprentis de passer la certification B2 ou C1 Cambridge

COÛT DE LA FORMATION :

Coût contrat en vigueur (sept. 2023)
9 335€/an

Coût pour l'apprenti : 0€/an

Formation financée à 100% par les OPCO

Seuls l'hébergement et la restauration sont à la charge du jeune (voir tarifs dans le dossier d'inscription)

MODALITES PEDAGOGIQUES & ACCESSIBILITÉ : Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système informatique NetYparéo pour chaque apprenant.

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR*. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

**Personne à Mobilité Réduite*

MODALITES D'EVALUATION : Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP : CCF

En fonction du statut

Apprentissage : Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

Formation continue : En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE BP CHARCUTIER : 100% EN 2024

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES :

- CAP Boucher en 1 an

EMPLOYABILITÉ : 49% EN BP (SOURCE OBSERVATOIRE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION 2022)

EMPLOI TYPE : Le / la diplômé(e) exerce comme ouvrier-ère très qualifié(e) dans toutes entreprises possédant un laboratoire de fabrication : charcuterie, charcuterie-traiteur, traiteur, boucherie-charcuterie, charcuterie conserverie, mais aussi les restaurants.

Dans les entreprises artisanales, le / la diplômé(e) est capable de maîtriser l'approvisionnement, la réalisation et la préparation des produits à commercialiser. Il sera aussi amené à être responsable de laboratoire ou pourra créer sa propre entreprise grâce aux compétences acquises lors de sa formation hautement qualifiante.

Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat.

Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.

Autrefois méconnu, l'apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable, axée sur l'employabilité.

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

