CAMPUS DE GROISY

FORMATEUR DEPUIS 1973

DEVENEZ
CHARCUTIER - TRAITEUR

Version mars 2025

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 15* à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année civile en cours)
En formation continue : + de 30 ans.
RQTH sans limite d'âge.

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

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
- 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 : Certificat d'Aptitude Professionnelle
Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 3

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

- Travaux pratiques
- Technologie du métier
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Gestion
- Anglais professionnel

Domaine général

- Français - Histoire Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement
- Langue vivante Anglais

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

COÛT DE LA FORMATION :
Coût contrat 7 257€/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)

Pour les autres statuts : Sur demande, Devis en fonction de votre profil professionnel.
Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

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 CAP CHARCUTIER : 93% EN 2024
TAUX DE RÉUSSITE BP CHARCUTIER : 100% EN 2024

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES :
- BP Charcutier traiteur en 2 ans
- CAP Boucher en 1 an

EMPLOYABILITÉ : 53% EN CAP 2022-2023 (SOURCE INSERJEUNES)

EMPLOI TYPE : Le Charcutier Traiteur possède une parfaite connaissance de la découpe de la viande (porc, volaille) mais également des opérations culinaires telles que la cuisson, le fumage, la saumure, la salaison et la conservation. Il fabrique divers produits à base de viande de porc (saucisses, boudins, pâtés en croûte...), ainsi que des préparations chaudes ou froides à base de volaille, de gibier ou de poisson. Son travail est très diversifié car, pour la partie traiteur, il peut également produire des pièces salées et sucrées.

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

crédit photo : Patrick Rougereau

Artisans Bouchers Charcutiers de la Haute Savoie - 74
ARTISAN BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE en héritage

FÉDÉRATION DES FROMAGERS DE FRANCE

Saveurs Commerce
Les spécialistes de l'alimentation de proximité

ARTISANS CHARCUTIERS DE FRANCE
C N C T

CHAMBRE SYNDICALE DES ARTISANS FLEURISTES DES 2 SAVOIE

73 USPO

FSPF 74
LE SYNDICAT DES PHARMACIENS D'OFFICINE

GHR
GROUPEMENT DES HOTELLERIES & RESTAURATIONS
AUVERGNE RHÔNE-ALPES RÉGIONS EST

CAMPUS DE GROISY
FORMATEUR DEPUIS 1973

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Cambridge
English Qualifications

LANGUES ACADEMY
by Jeunes Diplomates

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes