

### En résumé

Polyvalent, le charcutier-traiteur sait également apprécier la qualité des morceaux d'une viande, la découper et la préparer. Fin cuisinier, il connaît différentes techniques de cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

A l'issue de votre formation, vous pourrez valider le CAP Charcutier traiteur de niveau 3 inscrit au RNCP sous le n° 38631 et délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse depuis le 25/04/2023.

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur "[Mon Compte Formation](#)".

**4 620 €**

---

 385 heures en 1 an

 Eligible au CPF

 Formation certifiante

**Dates et villes**

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter

### Objectifs :

#### Approvisionner

- Réceptionner.
- Stocker et entreposer les marchandises.
- Contrôler les produits stockés.

#### Produire et réaliser

- Mettre en place son poste de travail.
- Travailler les viandes et poissons crus.
- Réaliser des fabrications charcutières.
- Réaliser des fabrications traiteur.
- Refroidir, conditionner et présenter.

#### Commercialiser et vendre

- Entretenir.
- Contrôler la qualité.

### Prérequis :

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou plus.
- Disposer de ses propres Equipements de Protection Individuelle (EPI).

### Participants :

- Ouvert en 1 an pour les personnes ayant validé un diplôme permettant la dispense des matières générales.
- Salarié, demandeur d'emploi, particulier...

### Effectifs :

- Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

### Intervenants :



Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

## Le contenu

### Enseignement professionnel

Pratique professionnelle.

Technologie professionnelle.

Sciences appliquées.

Environnement économique et juridique.

Prévention, santé et environnement.

Arts appliqués.

## Méthodes, moyens et suivi

### Moyens et méthodes pédagogiques

Laboratoires de charcuterie équipé.

Centre de ressources, salles informatiques, intervention de fournisseurs-partenaires, participation à des concours internes ou externes.

### Modalité d'évaluation

A l'issue de la formation, le candidat pourra valider le CAP Charcutier Traiteur par un examen national.

### Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.

### Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.

## Partenaires

