



CAP CHARCUTIER TRAITEUR



► Lieu de la formation

Ecole Supérieure des Métiers
Chemin de la Pyramide
BP 25
31601 MURET Cedex 1

► Contacts

- Pôle formation continue
Chambre de Métiers et de
l'Artisanat Haute Garonne
05 61 10 47 73

- Formulaire de demande de
renseignements
[www.esm-muret.fr/nous-
contacter/demande-dinformation](http://www.esm-muret.fr/nous-contacter/demande-dinformation)

► Coût de la formation

Frais d'inscription : 48 €
Tenue professionnelle obligatoire
Frais pédagogique : parcours
personnalisé, devis sur demande

► Objectif

Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie. Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

► Bénéficiaires

- Artisans, chefs d'entreprise,
- Salariés du secteur privé ou public,
- Demandeurs d'emploi, porteurs de projet dans l'artisanat.

► Descriptif de la formation

Domaine Professionnel : Pratique Professionnelle, Sciences Appliquées en Entreprise, Technologie.

Domaines généraux : Expression française, Mathématiques, Sciences physiques, Vie Sociale et Professionnelle, Education Physique et Sportive.

Le service formation assure l'ingénierie des formations tant pédagogique que financière et propose des parcours individuels de formation.

L'élaboration et le suivi du dossier de prise en charge financière : convention et contrat de formation entre le stagiaire et la CMA, convention de stage, dossier de remboursement des frais pédagogiques auprès des organismes financeurs (OPACIF, OPCA ou FAF...).

► Calendrier

Rentrée en septembre 2017

Durée en un ou deux ans en fonction du profil du candidat.