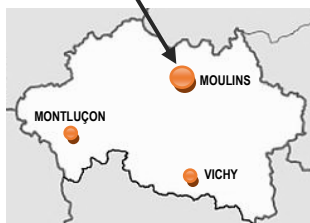


LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du C.A.P. en Charcuterie - Traiteur réalise des fabrications charcutières et traiteurs et assure le refroidissement des plats à consommation différée dans le respect des règles de qualité, d'hygiène, et de sécurité. Il peut travailler en entreprise artisanale, industrielle, ou dans la grande distribution.



CONTENU DE LA FORMATION



DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique
- Prévention Santé Environnement

DOMAINE GÉNÉRAL

- Français et Histoire-Géographie
- Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 2 ans avec alternance d'une semaine sur trois en CFA (soit 840 heures).

SALAIRE DE L'APPRENTI(E)

Âge de l'apprenti(e)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Moins de 18 ans	25 % du SMIC	37% du SMIC
De 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- M.C. Employé Traiteur en 1 an
- B.P. Charcuterie-Traiteur
- Brevet de Maîtrise en Charcuterie-Traiteur
- CAP Boucher en 1 an (proposé à IFI 03)

RDV sur
www.ifi03.com