

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Niveau de 3ème - Aucun diplôme exigé



LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP Boucher en 1 an ou 2 ans
- BP Charcutier
- MC Employé Traiteur en 1 an
- BAC Pro Boucher Charcutier Traiteur

Types d'emplois et débouchés

À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, le métier de charcutier traiteur s'exerce à travers la préparation, la mise en valeur et la vente des produits, dans un respect strict des règles d'hygiène et de sécurité :

- La réception, le contrôle et le stockage des matières premières
- La préparation des viandes et poissons crus, des fabrications charcutières et traiteurs (hors d'œuvre, entrées chaudes ou froides, plats cuisinés, desserts)
- Le tranchage, le pesage, l'emballage des produits de charcuterie
- Le conditionnement, l'étiquetage et la présentation des produits et étals
- L'information, le conseil et la vente auprès de la clientèle

Dans toutes les structures justifiant l'utilisation d'un laboratoire et/ou atelier de fabrication des produits de charcuterie traiteur : en entreprise artisanale en rayon boucherie charcuterie traiteur d'une grande surface, en atelier de transformation d'une entreprise industrielle agro-alimentaire, dans la restauration ou au sein d'une collectivité.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 72,7%
- Taux de poursuite d'études : 80%
- Taux net de rupture : 25,9%
- Insertion professionnelle : 100%

Chiffres 2022

Enquête Seine cohorte 2021 à 7 mois

Objectif

Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant.

Les qualités requises

- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Accepter de travailler en horaires décalés (fin de semaine et jours fériés)
- Faire preuve d'un comportement et d'une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir de la dextérité
- Savoir travailler en équipe
- Gérer son temps
- Faire preuve de rigueur

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel

- Enseignement de la pratique professionnelle
- Enseignement de la technologie professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation et à l'hygiène des équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social



Enseignement général

- Français
- Histoire-géographie/ enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences-physique et chimique
- Prévention santé environnement
- Langue vivante
- Education Physique et Sportive

