

**Spécialisation dans la branche professionnelle. Elle consiste en la réalisation d'éléments de repas élaborés ou conditionnés, stockés et distribués.**

### Rythme de l'alternance

- 2 semaines en entreprise pour 1 semaine au CIFAM

### Durée et nombre d'heures de formation

- 1 an
- 12 semaines de cours sur l'année, soit 420 heures de formation

### Matières & heures de cours/semaine

Enseignement général	Enseignement professionnel
<b>35 heures</b>	
Dessin Artistique Commerce Entreprise Enseignement Transversal Gestion d'Entreprise	Pratique Technologie Sciences Alimentaires Service Buffet

### Diplômes demandés

- Diplômes de niveau V dans l'Alimentation et la Restauration (Boulangier, Pâtissier, Boucher, Charcutier, Cuisinier)
- BAC PRO Alimentation et Restauration

### Poursuite des études à l'issue du diplôme

- BP Charcutier Traiteur
- BAC PRO Boucher / Charcutier / Traiteur
- Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP + 5 ans d'expérience professionnelle

### Le statut d'Apprenti Étudiant des Métiers

**Vous êtes un salarié en formation, avec majoritairement les mêmes droits et devoirs que tous les collaborateurs d'entreprise.** Ceci implique qu'au CIFAM, nous avons un **attachement fort au suivi sans faille des règles de vie. Chaque jeune doit être respecté et respectueux** des autres et des locaux. Et **chaque jeune doit adopter un comportement citoyen, être responsable et motivé** pour sa propre réussite.



## La formation Alimentation au CIFAM

- ◇ 690 jeunes en formation en alternance dans plus de 610 entreprises chaque année
- ◇ Une filière de formation adaptée aux besoins des entreprises de l'Alimentation :

---

*Métiers : Boucher, Charcutier, Traiteur, Boulanger, Pâtissier*

*Formations : CAP, Mention Complémentaire, Bac Professionnel 3 ans, BP, BTM*

---

*1 700 entreprises font confiance au CIFAM chaque année pour former  
2 600 jeunes en alternance, du CAP au BTS*

**CIFAM - CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique**

**Sainte Luce sur Loire**

Roselyne Ménard

☎ 02 40 18 96 50 - ✉ [rmenard@cm-nantes.fr](mailto:rmenard@cm-nantes.fr)

