

CAP CHARCUTIER - TRAITEUR

LA FORMATION

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.

LE MÉTIER

Le titulaire d'un CAP Charcutier traiteur propose ses services dans les entreprises justifiant l'utilisation d'un laboratoire et / ou un atelier de fabrication de produits de charcuterie – traiteur : Charcuterie, Charcuterie – traiteur, Traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie), Boucherie – charcuterie – traiteur, Charcuterie – conserverie, Charcuterie – salaison.

Le diplômé exerce le métier de : Opérateur de fabrication de produits alimentaires, Charcutier-traiteur professionnel, Commerçant en alimentation.

Un charcutier traiteur peut évoluer vers une carrière importante : chef d'entreprise semi-industrielle, chef de laboratoire... Après quelques années d'expérience, il sera en mesure de créer sa propre entreprise commerciale (restaurant, atelier traiteur organisateur de réceptions...).

LES QUALITÉS REQUISES

Maîtrise parfaite des produits, (connaissance des préparations culinaires, maîtrise des règles d'hygiène, de qualité et de conservation). Aimable, accueillant mais aussi commerçant. Excellente résistance physique. Bonne organisation et gestion du temps. Créatif et passionné par le métier.

POURSUITES D'ÉTUDES

Poursuite par un Brevet Professionnel charcutier traiteur ou un Bac Pro boucher-charcutier-traiteur, Bac pro Métiers de l'alimentation, vie active ...

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

Diplôme de niveau 3

Durée : 2 ans

(Présence au CFA :
420 heures/an ; 1 jour
/ semaine et 2 jours
tous les 15 jours)

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS

Domaine professionnel,
Domaines généraux
(Français, Mathématiques,
Vie Sociale et
Professionnelle, EPS)