

CHARCUTERIE & TRAITEUR

*Le charcutier-Traiteur est à la fois
gardien des recettes du terroir et
créateur de préparations.*

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Le charcutier traiteur prépare et vend de la viande fraîche de porc, de la charcuterie ainsi que des produits à base de volaille, de gibier, de poisson.

Il assure également le commerce de plats cuisinés chauds ou froids et peut réaliser sur commande, des buffets, des cocktails ou des réceptions.

Il doit maîtriser les méthodes de conservation et l'art culinaire dans son ensemble.

Les entreprises s'adaptent aux besoins des consommateurs en offrant toutes sortes de produits élaborés, des spécialités du terroir, du prêt à consommer, des plats livrés à domicile, des préparations conviviales et festives.

Qu'il soit patron d'un petit commerce familial, employé de grande surface ou de l'industrie agroalimentaire.

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaissance des techniques.
- Connaissance des règles d'hygiène : elles doivent être appliquées avec rigueur pour la fabrication des produits comme pour l'entretien du matériel et des locaux.

PARTICULARITÉS DU MÉTIER

- Le Charcutier traiteur est souvent en boutique pour assurer la commercialisation de ses produits.
- Travail debout, au froid.
- Travail en horaires décalés : Les horaires de travail varient en fonction de la taille du magasin, de la clientèle et des périodes de l'année.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

CAP CHARCUTERIE & TRAITEUR

*Diplôme national de niveau 3.
Il donne une qualification d'ouvrier ou
d'employé qualifié.*

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer en laboratoire des produits qui seront proposés à la clientèle :

- Porc sous les formes les plus diverses (viandes fraîches, cuites, salées, fumées).
- Fabrication charcutière (terrines de filet mignon de porc aux écrevisses, terrines périgourdines, boudin blanc aux morilles...).

Réaliser :

- Des préparations traiteur (plats cuisinés, entrées chaudes ou froides et desserts).
- Des pâtisseries charcutières (pâtes brisées, feuilletées sucrées ou sablées).
- Des pâtisseries sucrées.

QUALITÉS REQUISES

- Soin et propreté.
- Ponctualité.
- Esprit d'initiative.
- Sens des responsabilités.
- Amabilité, sens du commerce.
- Imagination et goût.

CONDITIONS DE LA FORMATION

Prérequis : avoir déjà un diplôme de niveau V connexe (CAP ou BEP dans le même secteur d'activité).

La formation se déroule en alternance sur 1 an :

- Au C2M : 400 h / an (en moyenne 1 semaine / mois).
- En Entreprise : en moyenne 3 semaines / mois).

Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

MATIÈRE AU PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Travaux Pratiques de Charcuterie
- Technologie de Charcuterie
- Hygiène Alimentaire
- Sciences Appliquées
- Connaissance de l'Entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- 1 Evaluation à la fin de chaque semestre : 2 en 1^{ère} Année et 2 en 2^{ème} Année, qui portent sur les savoir-être et les compétences techniques.
- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2^{ème} Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.