



CAP

CHARCUTIER-TRAITEUR

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL – DIPLOME D'ETAT DE NIVEAU V

Les objectifs

Le charcutier-traiteur confectionne les produits de charcuterie et les produits traiteur. Il effectue la découpe et le détail de la carcasse de porc et les opérations culinaires ou de conservation en vue de livrer à la consommation la viande de porc fraîche ou conservée, crue ou cuite, salée ou fumée, réfrigérée ou congelée,

Il fabrique les plats cuisinés à emporter et travaille les viandes, abats issus de tous animaux de boucherie, de charcuterie, de volaille, de poisson et de gibier. Il peut également assurer la vente au magasin et conseiller la clientèle,

Vous êtes : dans un atelier de charcuterie artisanale ; dans un rayon de vente grande distribution ; dans l'agro-alimentaire,

Vous voulez acquérir : un esprit d'évolution pour répondre aux nouvelles demandes ; un esprit de synthèse pour vous remettre en question ; une auto-évaluation afin de progresser ; de nouvelles recettes et en créer ; un savoir-faire.

Organisation de la formation

- importantes débouchés,
- diversité des activités, des préparations et présentations,
- contact avec la clientèle,
- travail en laboratoire constamment debout en température assez basse,
- travail fréquent le dimanche matin et jours de fête
- respect des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Les métiers visés et débouchés

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR
MC EMPLOYÉ TRAITEUR
BP CHARCUTIER-TRAITEUR
BM CHARCUTIER

Les qualités requises

- bonne mémoire,
- goût artistique pour les présentations,
- hygiène personnelle irréprochable,
- habilité gestuelle,
- sens de l'organisation,
- permis de conduire souhaité pour les livraisons.



5 Rue du Talerot - 70000 VESOUL
Tél : 03 84 76 39 70
www.cfa70.fr - f : CFA de Haute-Saône



Vous avez bien raison de **préférer l'apprentissage.**
L'Artisanat, première entreprise de France