

B P CHARCUTIER TRAITEUR



ALTERNANCE

Sur 2 ans (34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an)

CONDITIONS D'ACCÈS

Cette formation est destinée aux titulaires d'un CAP ou d'une Mention Complémentaire Traiteur

QUALITES REQUISES

- Avoir une aptitude au travail manuel
- Aimer le travail en équipe
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir un sens artistique et une sensibilité gustative
- Etre doté d'une aisance relationnel face à la clientèle

MÉTIER DE BOUCHE

LE MÉTIER

Le Charcutier-Traiteur prépare et réalise des produits de charcuterie et des produits traiteurs (entrées froides, entrées chaudes, plats cuisinés) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il peut effectuer la vente de produits de charcuterie et de produits traiteurs.

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Dans une charcuterie artisanale :

- Apprécier l'état de fraîcheur des matières premières ;
- Préparer, élaborer des plats cuisinés.
- Organiser des buffets ;
- Maîtriser toutes les techniques de désossage du porc ;
- Elaborer des produits de charcuterie ;
- Respecter les règles d'hygiène ;
- Prévoir les différentes phases de fabrication ;
- Maîtriser le triage, le salage et la cuisson ;
- Apprendre à rectifier un assaisonnement, une température et une fin de cuisson ;
- Développer sa créativité en présentant ses fabrications.

Campus des Métiers et de l'Artisanat

Pôle d'activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot - 37300 Joué-lès-Tours

campus37@cm-tours.fr

www.campusdesmetiers37.fr

Tél. : 02 47 78 47 00



METIERS DE BOUCHE

Charcutier - Préparation Traiteur

