

CAP CHARCUTIER PRÉPARATION TRAITEUR



CONDITIONS D'ACCÈS

De 15* à 25 ans ou plus**

ALTERNANCE

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

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 relationnelle face à la clientèle

MÉTIERS DE BOUCHE

LE MÉTIER

Le métier de Charcutier-Traiteur est polyvalent et complet, puisque le charcutier prépare de la charcuterie et des produits traiteurs. Ce professionnel est en mesure de découper, préparer la viande de porc, connaître les différentes techniques de cuisson, le fumage et la conservation.

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Dans une charcuterie artisanale :

- Apprécier l'état de fraîcheur des viandes ;
- Préparer/vendre différents produits à base de porc : jambon, saucisse, terrine...
- Respecter les règles d'hygiène et la réglementation en vigueur ;
- Apprendre à rectifier un assaisonnement, une température et une fin de cuisson ;
- Développer sa créativité en présentant les fabrications.

* et ** voir au verso

Campus des Métiers et de l'Artisanat

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

campus37@cm-tours.fr

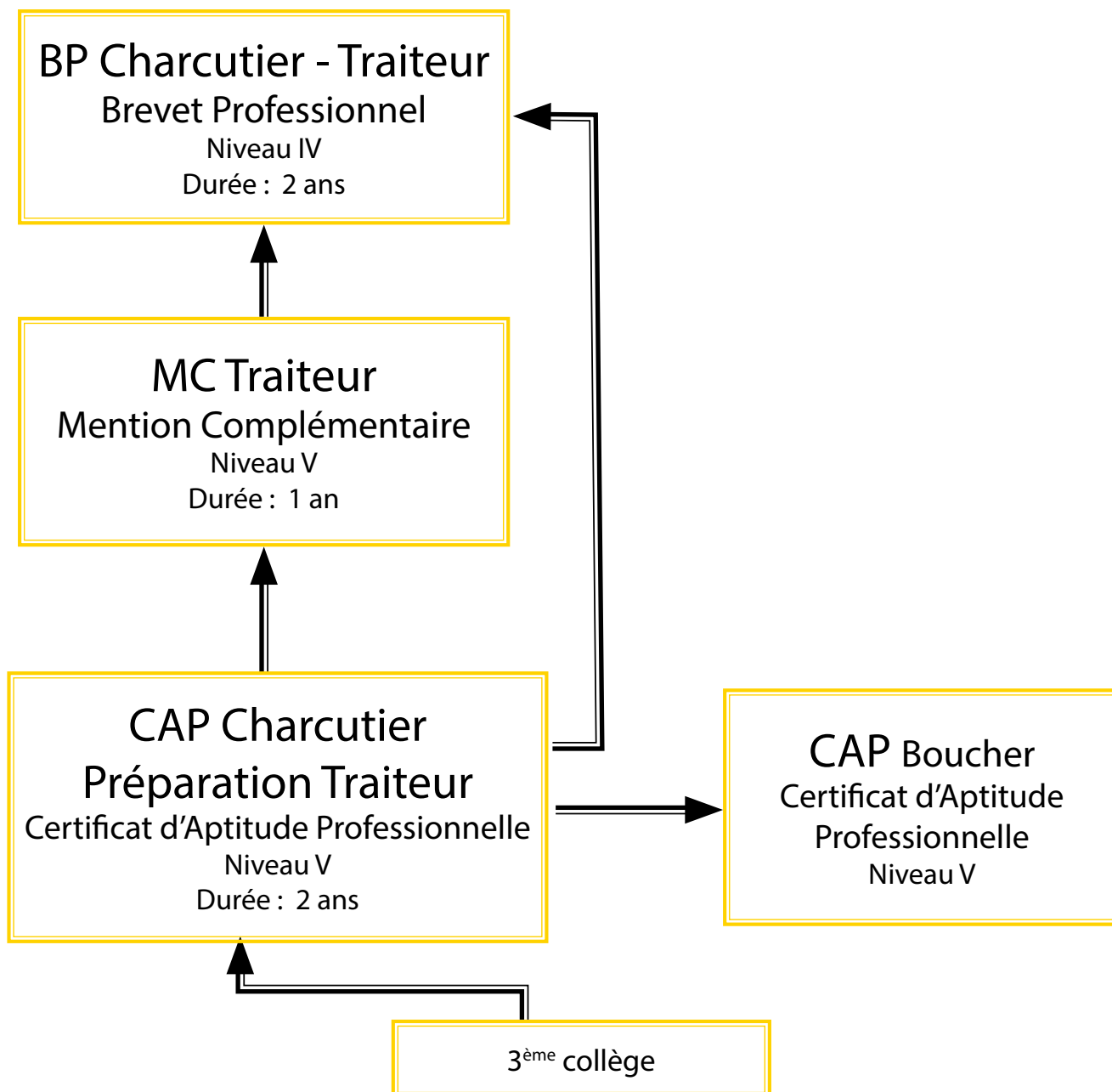
www.campusdesmetiers37.fr

Tél. : 02 47 78 47 00



METIERS DE BOUCHE

Charcutier - Préparation Traiteur



* Les jeunes de moins de 15 ans ayant achevé le premier cycle de l'enseignement secondaire (fin de 3e) comme stagiaire de la formation professionnelle, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un centre de formation d'apprentis et peuvent entrer en apprentissage dès lors qu'ils ont atteint l'âge de 15 ans et un jour.

** Depuis la loi du 8 août 2016, l'apprentissage est ouvert jusqu'à l'âge de 30 ans . Projet ouvert à quelques régions, dont la région Centre-Val de Loire.