

M C TRAITEUR



MÉTIER DE BOUCHE

LE MÉTIER

Le Traiteur cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

CONDITIONS D'ACCÈS

Aux titulaires d'un CAP Charcutier-Préparation Traiteur, CAP (Cuisinier, Pâtissier, Boulanger ou Boucher)

ALTERNANCE

Sur 1 an (34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an)

QUALITES REQUISES

- Aimer le travail en équipe et manuel
- Etre créatif
- Avoir une sensibilité gustative
- Etre rigoureux au niveau des normes d'hygiène

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Dans une charcuterie artisanale :

- Apprécier l'état de fraîcheur des matières premières ;
- Cuisiner des plats chauds ou froids ;
- Réaliser des buffets ;
- Assurer et maîtriser l'élaboration des produits ;
- Respecter les règles d'hygiène ;
- Prévoir les différentes phases de fabrication ;
- Savoir rectifier un assaisonnement, une température et une fin de cuisson ;
- Organiser son travail en fonction des commandes ;
- Mettre en valeur les produits ;
- Présenter des fabrications originales ;
- Développer sa créativité.

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

