

BP CHARCUTIER TRAITEUR



LES OBJECTIFS

Le métier de Charcutier-traiteur est polyvalent et complet puisqu'il prépare de la charcuterie et des produits traiteurs. Ce professionnel est en mesure de découper, préparer la viande, de connaître les différentes techniques de cuisson, le fumage et la conservation. Il sait également gérer en laboratoire, en commerce avec une équipe de préparateurs et de vendeurs. Il se positionne en manager d'un commerce.



CONTENU DE LA FORMATION

► Enseignement professionnel :

- Anglais
- Technologie
- Sciences appliquées aux locaux, aux équipements et à l'hygiène alimentaire
- Gestion
- Ouverture sur le monde
- Arts appliqués à la profession

► Pratique :

- Elaboration et présentation de charcuteries fines, plats cuisinés «Traiteur»
- Maîtrise des techniques de fabrication





PRÉ-REQUIS

Etre titulaire d'un CAP Charcutier-Traiteur



MODALITÉ DE RECRUTEMENT

Pré-inscription sur le site du Campus
Réception de vos logins par mail

L'inscription n'est définitive qu'à
réception par le Campus du contrat
d'alternance signé



CONTACT

Campus des Métiers et de l'Artisanat
Pôle Activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
campus37@cm-tours.fr
Tel : 02 47 78 47 00

Retrouvez nous sur :
www.campusdesmetiers37.fr



ALTERNANCE

Contrats : Apprentissage,
Professionnalisation...

Autres modalités : Nous consulter

Formation : 2 ans

Rythme : 34 semaines en entreprise/an
13 semaines au Campus/an



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Apprécier l'état de fraîcheur des matières premières
- Préparer, élaborer des plats cuisinés
- Organiser des buffets
- Maîtriser les techniques de désossage du porc
- Elaborer des produits de charcuterie
- Maîtriser le triage, le salage et la cuisson
- Apprendre à rectifier un assaisonnement, une température et une fin de cuisson
- Développer sa créativité
- Organiser son travail en fonction des commandes
- Mettre en valeur les produits
- Endosser la commercialisation des produits



PERSPECTIVES D'EMPLOI

Charcutier-Traiteur



POURSUITES D'ÉTUDES

CAP Boucher en un an



LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents

