

CAP
CHARCUTIER
TRAITEUR





LES OBJECTIFS

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



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionel:

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance économique, juridique et sociale de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement

Enseignement général :

- Français
- Histoire Géographie
- Arts appliqués
- Mathématiques
- Sciences Physiques, et Chimie
- Education Physique et Sportive







PRÉ-REQUIS



MODALITÉ DE RECRUTEMENT



CONTACT















ALTERNANCE

Contrats: Apprentissage,

Professionnalisation...

Autres modalités: Nous consulter

Formation: 2 ans

ou 1 an sous conditions

Rythme: 25 semaines en entreprise/an

22 semaines au Campus/an



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Apprécier l'état de fraicheur des viandes
- Préparer et 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



PERSPECTIVES D'EMPLOI

Employé Charcutier-Traiteur



POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Boucher en un an
- Mention Complémentaire Traiteur
- Brevet Professionnel Charcutier Traiteur



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