

CAP CHARCUTIER TRAITEUR (Niveau 3)



LES OBJECTIFS

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



CONTENU DE LA FORMATION

► Enseignement professionnel :

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

► Enseignement général :

- Français
- Histoire Géographie
- Arts appliqués
- Mathématiques
- Sciences Physiques et Chimie
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

DURÉE DE LA FORMATION

Formation : 2 ans ou 1 an sous conditions

Rythme : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
 - Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
 - Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Apprécier l'état de fraîcheur des viandes
- Préparer et vendre différents produits à base de porc : jambon, saucisse, terrine...
- Respecter les règles d'hygiène et la réglementation en vigueur
- Maîtriser les assaisonnements ainsi que les températures de cuisson
- Développer sa créativité en présentant les fabrications



PERSPECTIVES D'EMPLOI

Employé Charcutier-Traiteur



POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Boucher (1 an)
- MC Employé traiteur
- BP 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



PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



MODALITÉS DE RECRUTEMENT

1. Pré-inscription sur le site du Campus
2. Entretien
3. Accompagnement
4. Signature du contrat
5. Inscription définitive au Campus



CONTACT

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

Retrouvez nous sur :
www.campusdesmetiers37.fr



Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap