

CAP CHARCUTIER TRAITEUR



RÉVÉLATEUR DE TALENTS !



Maîtrisant toutes les opérations culinaires, le Charcutier Traiteur transforme viandes, poissons, crustacés, légumes, etc., en diverses préparations gourmandes : jambons, terrines, pâtés, saucissons... Conciliant rigueur, créativité et sens de l'innovation, ce métier présente de nombreux débouchés dans l'artisanat, l'agroalimentaire ou l'événementiel.

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

De 16 à 29 ans, ou dès 15 ans après une classe de 3ème.

Formation en 2 ans pour obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnelle.



Les aptitudes et qualités requises

Soin

Propreté

Sens du commerce

Bonne résistance physique

Imagination et créativité

Esprit d'initiative

Sens des responsabilités.

CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

Domaine professionnel

Pratique professionnelle -

Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements

Arts appliqués

Connaissance de l'environnement économique et juridique de l'entreprise

Prévention Santé Environnement

Domaine général

Français

Histoire Géographie

Mathématiques – Sciences

Education Physique et Sportive



EMPLOI TYPE

Le Charcutier Traiteur possède une parfaite connaissance de la découpe de la viande (porc, volaille) mais également des opérations culinaires telles que la cuisson, le fumage, la saumure, la salaison et la conservation. Il fabrique divers produits à base de viande de porc (saucisses, boudins, pâtés en croûte...), ainsi que des préparations chaudes ou froides à base de volaille, de gibier ou de poisson. Son travail est très diversifié car, pour la partie traiteur, il peut également produire des pièces salées et sucrées.



POURSUITE D'ÉTUDES A ENVISAGER

MC Employé traiteur

CAP Boucher en 1 an



Renseignements et inscriptions sur
www.cfa-groisy.com - rubrique Formations
ou
au 04 50 68 00 50 - tapez 1

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

contact@cfa-groisy.com

www.cfa-groisy.com

SUIVEZ-NOUS SUR

