



CAP

Charcutier Traiteur

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Le titulaire du CAP réalise tous les traitements de la viande (découpage et préparation pour la vente, confection de produits crus ou cuits). Il travaille également les volailles, les poissons et les légumes. L'objectif de la formation est de réaliser et présenter les produits pour une consommation différée dans le respect de règles de qualité et d'hygiène. Au quotidien, ce métier offre une richesse de produits et de recettes dignes d'un grand chef.

LES PERSPECTIVES D'EMPLOIS

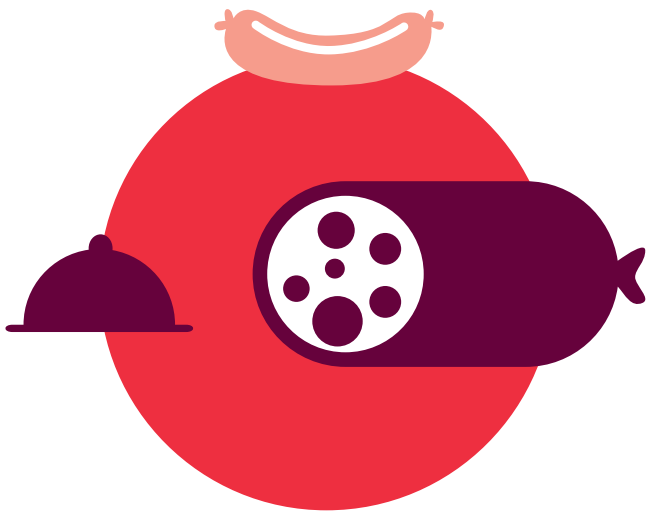
Ce diplôme permet d'accéder à différents métiers : traiteur, charcutier, responsable de rayon, cuisinier traiteur ou chef d'entreprise.

Les qualités nécessaires pour rentrer sur cette formation sont l'aptitude au travail manuel, le dynamisme, la rigueur, le goût pour le relationnel commercial.

Le charcutier traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration.

LE CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise
- Communication
- Mathématiques / Sciences
- Français
- Histoire / Géographie
- EPS
- Arts appliqués



CAP

Charcutier Traiteur

.....
DIPLÔME

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

.....
LA DURÉE

1 semaine CFA / 2 semaines entreprise
(A titre indicatif)

LES CONDITIONS D'ADMISSION :

- Etre âgé de 16 ans à 30 ans

LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Personnes de 16 à 30 ans
- Demandeurs d'emploi
- Salariés d'entreprise (CIF, DIF, Contrats de professionnalisation ...)

LES DÉROGATIONS OUVERTES

- 15 ans ayant accompli une classe de troisième.
- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé).
- Possibilité d'accueillir en période hors cycle.

• CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher

• 149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr
• www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

