

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Charcutier Traiteur

Le métier

Créateur d'idées repas, le **Charcutier- Traiteur** travaille une multitude de produits : des terrines aux plats cuisinés en passant par les saucisses, les charcutiers-traiteurs font la préparation comme la vente. À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, ce métier complet offre de très bons débouchés.

Le Charcutier-Traiteur doit savoir travailler les produits dérivés du cochon : rillettes et saucissons, mais également d'autres viandes (bœuf, volaille, gibier), des poissons et des légumes, et concocte une grande variété d'hors-d'œuvre, des entrées chaudes ou froides, des plats cuisinés et des desserts.



Les qualités requises

- Avoir une habileté manuelle
- Avoir le sens du contact humain et de la convivialité
- Avoir le sens de l'initiative et de l'organisation
- Avoir un esprit imaginatif et créatif
- Avoir une hygiène irréprochable

Les conditions de travail

- Supporter le froid
- Position debout et charges lourdes
- Travailler sur des horaires très matinaux ainsi que les weekend et jours fériés

La formation

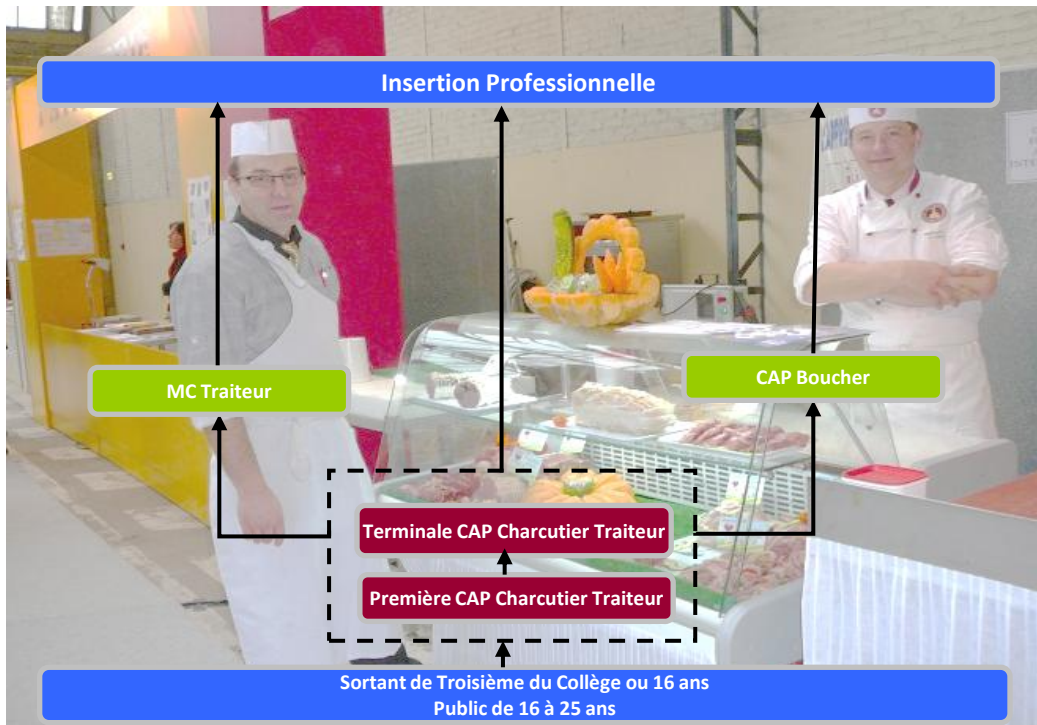
Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Mathématiques • Sciences • Français • Histoire – Géographie • Education Physique et Sportive 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle • Technologie professionnelle • Connaissance de l'entreprise • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements • Prévention Santé Environnement

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière charcuterie traiteur



Les perspectives professionnelles

Titulaire du CAP, vous pouvez exercer comme charcutier-traiteur dans une entreprise artisanale, notamment dans les commerces de proximité.

Le secteur de la fabrication industrielle et de la grande distribution offrent également de nombreux emplois dans ce secteur.

À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, ce métier complet offre de très bons débouchés.

Vous pouvez également poursuivre en Mention Complémentaire Traiteur (en 1 an) ou vers un CAP Boucher (en 2 ans).

