

# FILIÈRE PRODUCTION ALIMENTAIRE -Métiers de la Viande-



Le **BOUCHER** est le spécialiste de la viande, de l'approvisionnement jusqu'à la vente au détail. Tous les gestes liés à la préparation des produits imposent une grande habileté manuelle dans l'usage d'outils particulièrement effilés. Une connaissance affirmée des règles d'hygiène, une aisance relationnelle, une capacité de conseils, sont des exigences de ce métier qui ouvre de grandes perspectives professionnelles.



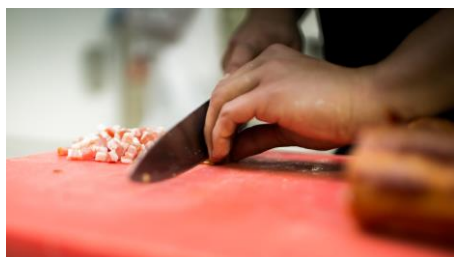
Le métier de **CHARCUTIER-TRAITEUR** se situe à mi-chemin entre les métiers de Boucher et de Cuisinier. Polyvalent, le charcutier a une activité de traiteur. Il élabore une variété de hors d'œuvre et de plats cuisinés prêts à être emportés à base de viande, de poissons, de fruits et de légumes. Il assure également sur commande des buffets et des réceptions traiteur.

Connaissance des règles d'hygiène, aisance relationnelle, créativité et sens de la qualité sont nécessaires pour répondre aux multiples attentes et exigences de la clientèle.

## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nombre de semaines de cours au CFA	
			EN 1 AN	EN 2 ANS
CAP BOUCHER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP CHARCUTIER TRAITEUR	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
MC EMPLOYE TRAITEUR	Etre titulaire d'un CAP du domaine alimentaire	1 AN	12 semaines	/
BP BOUCHER	Etre titulaire du CAP Boucher	2 ANS	/	25 semaines
BP CHARCUTIER TRAITEUR	Etre titulaire d'un CAP Charcutier Traiteur, Boucher ou Cuisine	2 ANS	/	25 semaines

# CAP CHARCUTIER TRAITEUR



## OBJECTIFS :

Le titulaire du CAP Charcutier Traiteur doit être capable de réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène. Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente. Il participe à l'approvisionnement, réalise et présente des produits de charcuterie traiteur, participe à la commercialisation des fabrications

## PRÉREQUIS :

Accès sans prérequis

## PUBLIC :

Candidat ayant achevé le cycle secondaire ou ayant au minimum 16 ans

## MODALITÉS D'ACCÈS :

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

## DURÉE :

- Parcours classique en 2 ans.
- Parcours en 1 an (en fonction du profil)

## VALIDATION :

CAP Charcutier Traiteur (Diplôme de l'Éducation Nationale - Niveau III)

## INTERVENANTS :

Professeurs du CFA.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Examen épreuves ponctuelles  
Livret d'apprentissage  
Visite en entreprise  
Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)  
Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique.

## MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA de la Chambre de Métiers et d'Artisanat
- 35 heures de cours par semaine
- 40 semaines de période d'application en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

## CONTENU DE LA FORMATION :

- **Enseignement général (336 h) :** Français, Histoire géographie, Mathématiques, Sciences physiques, EPS, Prévention Santé Environnement
- **Enseignement professionnel (480 h) :** Pratique Professionnelle, Technologie, Environnement économique juridique et social, Sciences appliquées
- **Tutorat (24h)**

## MOYENS TECHNIQUES :

Laboratoires équipés  
Salles de cours équipées en moyens numériques  
Centre de ressource multimédias

## EMPLOI :

Le titulaire d'un CAP Charcutier Traiteur peut exercer comme ouvrier de production en charcuterie artisanale, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution

Référentiel national accessible sur : [www.eduscol.fr](http://www.eduscol.fr)