

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

MC EMPLOYE TRAITEUR



OBJECTIFS :

Le titulaire d'une Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur élabore des plats cuisinés et des produits salés ou sucrés. Il participe à l'organisation de réceptions. Il est capable de réaliser et de commercialiser des produits régionaux

PRÉREQUIS :

Etre titulaire d'un CAP Charcutier Traiteur ou Boucher ou Cuisine ou Boulangerie ou Pâtisserie

PUBLIC :

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

MODALITÉS D'ACCÈS :

Dossier de candidature

DURÉE :

Parcours en 1 an

VALIDATION :

MC Employé 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
- 35h 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 (12h) :** Communication
- **Enseignement professionnel (396 h) :** Pratique Professionnelle, Technologie, Arts Appliqués, Sciences appliquées, Gestion
- **Tutorat (12h)**

MOYENS TECHNIQUES :

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

EMPLOI :

Le titulaire de la mention complémentaire employé traiteur peut exercer comme ouvrier de production en charcuterie/traiteur artisanale, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution

Référentiel national accessible sur : www.eduscol.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

MORBIHAN

LIEU DE LA FORMATION :

CFA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU MORBIHAN

Boulevard des Îles 56000 Vannes - +33 2 97 63 95 10
www.cma56.bzh - cfa@cma-morbihan.fr