

CAP Charcutier Traiteur

Objectifs

Le titulaire du CAP Charcutier Traiteur est capable:

- De transformer des viandes, poissons, crustacés, gibiers et légumes en préparations prêtes à consommer,
- De réaliser des produits de charcuterie traditionnelle : pâtés, jambons, saucissons, terrines, foie gras...
- De réaliser des produits festifs destinés à des banquets, des buffets, des plats de fêtes comprenant des préparations salées et sucrées, des pâtisseries...

Le métier du titulaire de ce CAP s'apparente, sur certains points, à celui de cuisinier, et un goût certain pour l'esthétique et la présentation est nécessaire et sera développé durant la formation. Il peut également être amené à renseigner la clientèle et à participer à l'acte de vente, en fonction de son habileté commerciale, qui sera également travaillée durant la formation.



INSTITUT
des métiers
de l'Artisanat

Centre de Formation d'Apprentis



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Région Pays de la Loire
Mayenne



30, bd Volney

53000 Laval

Tél: 02.43.64.11.00

Fax: 02.43.64.11.09

www.ima-laval.fr

Coordonnateur de la section

Bernard Ladreyt

b.ladreyt@cm-laval.fr



INSTITUT
des métiers
de l'Artisanat

Centre de Formation d'Apprentis

CAP CHARCUTIER TRAITEUR



CAP - CHARCUTIER TRAITEUR

DURÉE DE FORMATION - 2 ANS

(Possible en 1 an pour les titulaires d'un diplôme de niveau V ou IV)

- CAP1 455 h au CFA (1 semaine sur 3)
- CAP2 455 h au CFA (1 semaine sur 3)

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- De 16 à 25 ans en contrat d'apprentissage,
- Dès 15 ans si le cycle collège a été accompli en totalité,
- Et sous statut scolaire si l'âge de 15 ans est atteint avant le 31 décembre,
- En contrat de professionnalisation quel que soit l'âge.

MATIÈRES TECHNIQUES

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Connaissance de l'entreprise
- PSE: Prévention Santé Environnement

MATIÈRES GÉNÉRALES

- Mathématiques/Sciences
- Français/Histoire/Géographie
- EPS

SALAIRE

	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 ans et plus
1 ère année	25% du smic	41% du smic	53% du smic
2 ère année	37% du smic	49% du smic	61% du smic
3 ère année	53% du smic	65% du smic	78% du smic



POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire Employé Traiteur
- Brevet Professionnel Charcutier
- BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur
- BTS
- D.U (diplôme universitaire)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef d'entreprise
- Chef de vente
- Ouvrier qualifié

LES PRINCIPAUX SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Charcuterie artisanale
- Grande distribution
- Industrie agro-alimentaire
- Restauration collective

CAP Charcutier Traiteur

CAP en un an

CAP
2 ème année

CAP
1 ère année

Autres diplômes:
CAP, BAC PRO...

3 ème générale,
3 ème professionnelle,
SEGPA, DIMA