

CHARCUTIER TRAITEUR

Objectifs de la formation : Fabriquer les produits de charcuterie à partir de différentes viandes (porc, volaille, lapin) et/ou différents poissons, les plats cuisinés, vendre et conseiller, organiser des réceptions.

➤ C.A.P.

- 1 - **Conditions d'admission** : Conditions générales d'entrée en apprentissage (voir document "L'apprentissage - ses généralités").
- 2 - **Rythme d'alternance** : 21 semaines de cours en 2 ans
- 3 - **Enseignement général et professionnel** :
 - ↗ Français, Histoire-Géographie
 - ↗ Mathématiques, Sciences
 - ↗ P.S.E. (Prévention Santé Environnement)
 - ↗ E.P.S. (Education Physique et Sportive)
 - ↗ Travaux Pratiques
 - ↗ Technologie
 - ↗ Sciences appliquées
 - ↗ C.E.E.E.J.S. (Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social)
 - ↗ Arts Appliqués

➤ M.C EMPLOYE TRAITEUR

1 - Conditions d'admission : être titulaire :

- * soit du C.A.P. Charcutier traiteur, du C.A.P. Boucher, du C.A.P. Boulanger, du C.A.P. Pâtissier
- * soit du C.A.P. Cuisine
- * soit du B.E.P. Alimentation
- * soit du B.E.P. Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie dominante "Production culinaire"
- * soit du Bac. Pro. "Métiers de l'alimentation" ou "Restauration", du Bac Technologique Hôtellerie

2 - Rythme d'alternance : 10 semaines sur 1 an

3 - Enseignement général et professionnel :

- ↪ Travaux pratiques
- ↪ Hygiène
- ↪ Technologie
- ↪ Nutrition
- ↪ Gestion