



➤ CAP CHARCUTIER-TRAITEUR Niveau 3

Jean Lameloise
MERCUREY

17, Voie Romaine
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 98 10 30
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : www.cifa-jean-lameloise.com

E-mail : mercurey@cifa-jean-lameloise.com

➤ Le métier :

Le charcutier travaille avant tout la viande de porc pour en faire des préparations savoureuses : dans sa vitrine trônent saucissons, pâtés, terrines, boudins et andouillettes. Les préparations culinaires s'étendent généralement au-delà, le charcutier sachant aussi travailler d'autres viandes et le poisson. Son métier, proche de la cuisine, est très complet. Il doit travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène. Il doit avoir un sens de l'esthétique afin de présenter ses plats avec goût. Le traiteur maîtrise toutes les opérations culinaires. Il réalise des plats cuisinés chauds et froids. Il transforme viandes, poissons, crustacés, légumes et réalise des préparations gourmandes comme pâtés, terrines, jambons, saucissons. Il doit concilier rigueur, créativité et sens de l'innovation, toujours dans le respect le plus strict de l'hygiène. Il doit être organisé et méticuleux. Il réalise aussi des opérations comme le fumage, le saumurage et les salaisons.



> Les objectifs de la formation :

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur doit être capable de réaliser et de 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. Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie.

> Organisation de la formation :

↳ Conditions d'admission :

Tout jeune ayant 16 ans dans l'année ou 15 ans révolus avec le niveau 3ème (normale ou technologique), jusqu'à 29 ans.

↳ Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur deux ans, des périodes au CIFA (22 semaines de cours en deux ans) et en entreprise.

↳ Disciplines enseignées au CIFA :

Travaux Pratiques	Histoire/Géographie
Technologie	Expression
Sciences Appliquées	Arts Appliqués
EEEJS (Environnement Economique, Juridique et Social de l'Entreprise)	Techniques Commerciales
	Gestion

↳ Poursuite d'études au CIFA :

- CAP Boucher
- MC Employé-Traiteur

