

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire d'un CAP Charcutier-Traiteur prépare et vend une multitude de produits (terrines, plats cuisinés, saucisses, jambon...).

Ses principales missions sont :

- Approvisionner et stocker les matières et les produits
- Réaliser, conditionner et présenter les produits de charcuterie et de traiteur (viandes, poissons crus, fabrications charcutières, fabrications traiteurs)
- Participer à l'entretien des équipements
- Contrôler la qualité

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur évolue dans un magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration.



Public visé : sortie de 3e à 29 ans révolus



Lieu : UFA André Siegfried à Haguenau



Durée : 2 ans



Apprentissage : 1 jour / semaine + 2 jours tous les 15 jours



Diplôme de l'Éducation Nationale (niveau 3)



**FLASHEZ LE
CODE
POUR VOUS
PRÉINSCRIRE**

Lycée des métiers
andré Siegfried


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

GIP FCIP
CFA
ACADÉMIE DE STRASBOURG
GRAND EST

PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Technologie professionnelle
- Pratique professionnelle
- Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique

Enseignement général :

- Français
- Histoire-géographie
- Mathématiques et Sciences physiques
- Éducation Physique et Sportive
- Prévention, santé, environnement (PSE)
- Langue vivante

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Aide-charcutier
- Charcutier
- Charcutier-traiteur
- Chef charcutier-traiteur
- Chef fabrication en charcuterie
- Aide de cuisine

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4



CONTACT

Cynthia BLUMERT
Chargée de développement
03 88 73 45 47
cynthia.blumert@cfa-academique.fr