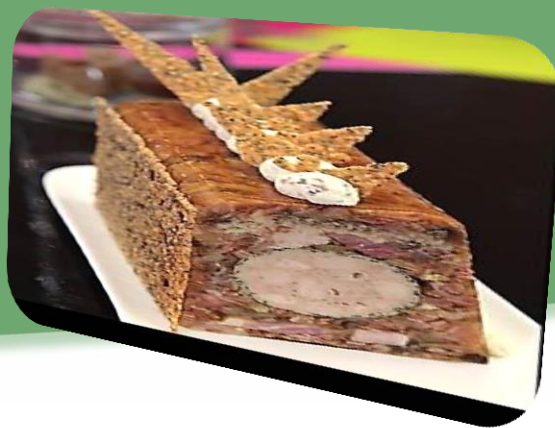


# CAP CHARCUTIER TRAITEUR



## LES OBJECTIFS

- Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-traiteur réalise et présente des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène,
- Il possède une parfaite connaissance de la découpe de la viande, mais également des opérations culinaires telles que la cuisson, le fumage, la saumure, la salaison et la conservation.
- Il fabrique divers produits à base de viande de porc (saucisses, boudins, pâtés en croûte...), ainsi que des préparations chaudes ou froides à base de volaille, de gibier ou de poisson. Son travail est très diversifié car, en tant que traiteur, il propose des plats cuisinés et peut organiser des buffets.

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 840 heures sur 2 ans
- 12 semaines par an au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

Examen :

- En contrôle continu en cours de formation (CCF)
- Et en ponctuelle en fin de seconde année

## PROFIL DU CANDIDAT

- Être âgé d'au moins 16 ans (ou 15 ans après une classe de 3<sup>ème</sup>) et moins de 30 ans.

## ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

## TYPE DE CONTRAT

**Contrat d'apprentissage.** C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme.

*Le charcutier-traiteur prépare un repas de l'entrée au dessert. Il élabore une variété de hors d'œuvre et de plats cuisinés à base de viandes, de poissons, de fruits et de légumes. Il a le tour de main du cuisinier et du pâtissier. 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.*

## RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%
18 à 20 ans	41%	49%
21 ans et plus	53%	61%

*À titre indicatif, le SMIC horaire brut est de 9.76 €/heure au 1<sup>er</sup> janvier 2017 soit 1480.27 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.*

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire de ce CAP travaille en magasin artisanal de charcuterie ou dans une entreprise de charcuterie industrielle. Il peut aussi travailler dans un rayon spécialisé d'une grande surface ou en hôtellerie-restauration, notamment dans la restauration collective ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.

Avec un peu d'expérience, il peut s'installer à son compte ou devenir chef de fabrication dans l'industrie agro-alimentaire.

### POURSUITE D'ÉTUDE

- Mention complémentaire Employé traiteur
- BP Charcutier Traiteur
- CAP Boucher (en 1 an)
- CAP Cuisine (en 1 an)
- CAP Pâtissier (en 1 an)

## LA FORMATION :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la restauration
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

### ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français, Histoire, Géographie
- Mathématiques et Sciences Physiques...

## RENSEIGNEMENTS

### CAMPUS DES MÉTIERS

**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29**  
24, route de Cuzon - cs 21037  
29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : [www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

☎ : 02 98 76 46 58

@ : [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)