

Charcutier Traiteur



Spécialiste des métiers de bouche, le charcutier traiteur transforme la viande et confectionne des produits crus ou cuits pour une consommation différée.

A mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, le métier de charcutier traiteur nécessite de l'habileté manuelle, du dynamisme, un esprit créatif et un brin de gourmandise.

Il requiert la connaissance de la découpe et du désossage des carcasses, du tri et de la répartition des morceaux. Il exige aussi la maîtrise des différentes opérations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

La spécialité du charcutier traiteur est d'abord la confection de préparations à base de viande de porcs (saucissons, pâtés, rillettes, salaisons). Cependant il sait également préparer d'autres sortes de viande (bœuf, volailles, gibier) ainsi que le poisson. Il travaille aussi des pâtes brisées ou feuilletées pour réaliser des quiches, des pizzas...

L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation et du contact avec la clientèle sont des éléments indispensables dans ce métier.

Le titulaire du CAP doit aussi être capable d'appréhender les problèmes liés à l'approvisionnement, au stockage, à la commercialisation et à la vente.

Débouchés

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.

Accès à la formation

Après une classe de 3ème

Programme

Disciplines et activités	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Français, histoire-géographie	4h30	4h
Mathématiques Sciences	4h	3h30
Langue vivante	2h	2h30
Arts appliqués-cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Prévention -santé-environnement	1h	1h30
Période de formation en milieu professionnel	8 semaines	8 semaines
Enseignements facultatifs		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier Education physique et sportive	2h	2h

Enseignements professionnels

L'enseignement technologique et professionnel concerne :

- la connaissance des matières premières et des matériels ;
- la prévention des accidents ;



- le stockage des produits ;
- l'approvisionnement du magasin ;
- les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène ;
- la connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social.

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Pratique professionnelle, coeff. 10 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé – environnement)
- Technologie - arts appliqués, coeff. 4
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, coeff. 1
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, coeff. 1

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Statistiques

En 2013, dans l'académie de Montpellier : 32 candidats inscrits, 28 présents, 26 admis (soit 92.85% de réussite).

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 13 candidats inscrits, 12 présents, 9 admis (soit 75.00 % de réussite).

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 44 candidats inscrits, 40 présents, 35 admis (soit 87.50% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 49 candidats inscrits, 43 présents, 39 admis (soit 90.69% de réussite).

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac Pro Boucher charcutier traiteur
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- Brevet professionnel (BP) Charcutier-traiteur
- BP Boucher
- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Boucher (en 1an)

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former en Languedoc Roussillon

11 Lézignan

CFA interprofessionnel **A**

34 Sète

CFA Nicolas Albano **A**

48 Mende

CFA interprofessionnel **A**

66 Rivesaltes

CFA interprofessionnel **A**

A Formation en apprentissage

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- Dossier « Le dico des métiers »
- Les fiches métiers
- Après un CAP ou un BEP
- Voie Pro Les métiers de la vente et du commerce
- Zoom sur les métiers Les métiers des compagnons du devoir et du tour de France
- Zoom sur les métiers Les métiers des industries alimentaires

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.