

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)

CHARCUTIER TRAITEUR

Intermarché



Spécialiste des métiers de bouche, le charcutier traiteur confectionne des jambons, des pâtés, des saucissons à partir de viande de porc. 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, etc. Principalement artisanal, son travail est diversifié et créatif puisque comme traiteur, il fabrique des plats cuisinés et peut organiser des buffets. L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation et du contact avec la clientèle sont des éléments indispensables dans ce métier.

OBJECTIFS

Le CAP charcutier-traiteur prépare à l'exercice de l'activité de charcutier en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie. Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

NIVEAU DE QUALIFICATION VISÉ

Niveau 3

PUBLIC

Tout public, de 16 à 29 ans, souhaitant exercer dans la Charcuterie.

PRÉ-REQUIS

Pas de prérequis, si ce n'est la motivation de devenir Charcutier.

DURÉE

2 ans en contrat d'apprentissage.

1 an en fonction du parcours.

RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine en CFA / 3 semaines en point de vente Intermarché.

MODALITÉS D'ACCÈS

Sélection sur dossier (CV et LM) et sur entretien.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques par des enseignants diplômés d'Etat, mise en pratique en plateaux techniques.

Mise en application au rayon Charcuterie des points de vente Intermarché.

Mise à disposition de ressources numériques via différents médias.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu et examen final.

COÛT DE LA FORMATION

Prise en charge totale et rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.



19/12/2022

LE PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Expression française, mathématiques, vie sociale et professionnelle, Éducation physique et sportive

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL

Approvisionnement : réception des marchandises, détection des anomalies, vérification des règles d'hygiène et de sécurité, stockage ;

Production : traitement et réalisation des viandes et poissons crus, des fabrications charcutières, des fabrications traiteurs. Conditionnement et présentation ;

Commercialisation en magasin et en service différé : préparation et présentation des produits ; Communication des caractéristiques de ses propres fabrications au personnel de vente ; Tranchage, pesage, emballage de produits de charcuterie.

Entretien : participation à l'entretien et nettoyage des locaux, des équipements et des matériels. Désinfection des matériels et des plans de travail

APRÈS LA FORMATION

Accès à l'emploi en charcuterie, en rayon spécialisé en grande et moyenne surface.

Poursuite d'études avec la Mention Complémentaire Employé/traiteur ou les qualifications BP Boucher et Bac Pro Boucher Charcutier

CONTACT ET INSCRIPTION

itmai_cfa_ecoledesmetiers@mousquetaires.com

Personne en situation de handicap ? Contactez-nous ! Nous ferons le point sur vos besoins:
itmai_referent_handicap_CFA@mousquetaires.com