

## CHARCUTIER



**Diplôme préparé à l'Ecole des Métiers : CAP Charcutier- traiteur (2 ans)**

Après les notions de découpe, apprentissage des différentes étapes de fabrication de charcuterie traditionnelle (pâtés, saucisses..), de la charcuterie fine (foie gras, boudin blanc...), de plats traiteur et de plats cuisinés dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de conservation des produits.

Cette profession développe la créativité de l'apprenti, il est donc nécessaire de posséder un sens artistique afin de créer des présentations culinaires originales.

### Contenu de la formation :

Enseignement général	14 heures
Mathématiques/sciences	6 h
Français, Histoire géographie	6 h
EPS	2 h

Enseignement professionnel	21 heures
Pratique professionnelle	11 h
Technologie	3 h
Sciences appliquées à l'alimentation	2 h
Connaissance de l'entreprise	2 h
Arts appliqués	1 h
Prévention Santé Environnement	2 h

### Poursuite de la formation :

(\* diplômes préparés à l'Ecole des métiers)

\*CAP Boucher  
\*Mention Complémentaire Employé traiteur  
B.P Charcutier-traiteur  
Bac Pro Boucher charcutier traiteur  
B.M Boucher charcutier-traiteur

### Perspectives professionnelles:

Il est possible de travailler dans l'artisanat, le commerce, la charcuterie industrielle, la grande distribution.

Il est souhaitable de passer, soit le Brevet Professionnel, soit le Brevet de Maîtrise, avant de s'installer à son compte.