



Spécialiste de la viande de porc, le **charcutier traiteur** réalise et présente des produits de charcuterie et de traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

Les fabrications et les réalisations proposées sont variées exigeant des compétences culinaires et des techniques de pâtisserie tout en s'appuyant sur des connaissances technologiques sans cesse réactualisées pour répondre aux attentes des consommateurs et des exigences de l'environnement.

Le titulaire du **CAP Charcutier-Traiteur** maîtrise la découpe et le désossage des carcasses de porc, le tri et la répartition des morceaux. De plus, il doit savoir travailler d'autres viandes (bœuf, volaille, gibier...) ainsi que le poisson.

Il peut également proposer à ses clients des menus, des repas de fêtes et effectuer des livraisons à domicile.



- **Réceptionner, contrôler, stocker** les matières premières nécessaires à la production pour les transformer et les mettre en valeur
- **Organiser** son poste de travail en fonction des commandes et **utiliser le matériel adapté**
- **Réaliser** tous les traitements de la viande de porc : découpage, préparation, confection des produits crus et cuits (jambon, pâté, saucisson...)
- **Fabriquer** des produits de charcuterie et de traiteur destinés à la vente en boutique et aux commandes



- Avoir le **sens de l'organisation**
- Avoir une **excellente hygiène**
- Être **dynamique** et **créatif**
- Être capable de **s'adapter** aux évolutions du métier
- Être **disponible** en période de fêtes



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Indre
Centre de Formation d'Apprentis

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Un taux de réussite de 80% aux examens pour l'ensemble de nos filières de formation
- Une insertion de 85% des jeunes en entreprise à 3 et 6 mois après l'obtention de leur diplôme.

CHARCUTIER-TRAITEUR

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSION



Avoir entre **16 et 25 ans**

OU

Avoir **15 ans révolus** et avoir **terminé le cycle du collège (3^{ème})**

CONDITION DE RECRUTEMENT ET STATUT

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil ce qui confère un statut d'apprenti étudiant des métiers

AUTRES SITUATIONS : CONTACTEZ-NOUS !



- Durée : **2 ans**
- Rythme moyen de l'alternance : **1 semaine au CFA - 2 semaines en entreprise**
- Diplôme : **Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau V**
- Présence au CFA : **420 heures annuelles soit 12 semaines par an**
- Enseignements sur une semaine au CFA :
 - enseignement général : 13h
 - enseignement professionnel : 22h
- **Formation SST** (Sauveteur Secouriste du Travail) généralisée à l'ensemble des apprenants : modules de 7h ou de 14h selon vos acquis



POSSIBILITÉ DE POURSUIVRE SA FORMATION VERS :

UN NIVEAU V (DURÉE 1 AN) :

- Un CAP connexe (CAP Boucher, CAP Cuisine..)
- Une Mention Complémentaire (Employé Traiteur..)

UN NIVEAU IV (DURÉE 2 ANS) :

- un Bac Professionnel (Boucher Charcutier Traiteur)

Accès direct dans la vie professionnelle en tant qu'ouvrier Charcutier-Traiteur



Âge de l'apprenti	1 ^{ÈRE} ANNÉE	2 ^{ÈME} ANNÉE
- de 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC
de 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC



MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE (non fourni par le CFA), À LA CHARGE DE L'APPRENTI :

(AIDES AU PREMIER ÉQUIPEMENT SOUS CONDITIONS)

- Une tenue professionnelle réglementaire
- Une mallette d'outils professionnels

(Listes communiquées dans le dossier d'admission du CFA)

Pour toutes informations relatives à nos métiers et personnaliser votre projet de formation :

CFA - 164, avenue John Kennedy
36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 70 00
info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr



CAD - 31, rue Robert Mallet Stevens
BP 296 36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 80 16
cad@cm-indre.fr
www.cm-indre.fr



Les formations bénéficient du concours financier du Conseil Régional et des fonds européens

Création **MOOPiX** 02 54 22 54 96 - Crédits photos Fotolia, CFA des Métiers CMA36