

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Le charcutier-traiteur peut exercer son activité 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.

Fonctions

Il confectionne des préparations à base de viande de porc. Il travaille cependant aussi d'autres viandes (bœuf, volaille, gibier), des poissons et des légumes, et concocte une grande variété de hors-d'œuvre et de plats cuisinés, chauds ou froids. Dans son laboratoire, le charcutier-traiteur découpe et désosse lui-même les bêtes, trie et répartit les morceaux de viande qu'il sale et fume avant la cuisson.

Compétences

Polyvalent, le charcutier-traiteur possède plus d'une corde à son arc. Il sait apprécier la qualité des morceaux d'une viande, la découper et la préparer. Fin cuisinier, il connaît différentes techniques de cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Certaines préparations à

base de pâte demandent également le tour de main du pâtissier. Sans oublier une certaine force pour transporter les carcasses et utiliser de lourdes machines (fumoir, étuve...).

La volonté d'apprendre et la curiosité sont fondamentales pour acquérir les techniques du métier et pour progresser. Il faut également être organisé, créatif et, bien sûr, fin gourmet. Pour fidéliser une clientèle, il doit avoir le sens du contact et un tempérament commercial et savoir s'adapter à l'évolution des goûts.

Conditions d'accès à la formation

- Etre âgé de 16 à 25 ans (possibilité dès 15 ans avec le niveau 3^{ème}), + de 25 ans nous consulter.
- Signer un contrat d'apprentissage, d'une durée de 1 an, avec une entreprise.

Formation et rythme d'alternance

- 1 an de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine (soit 408 h de formation).

Enseignements dispensés au CFA

- Approvisionnement
- Organisation et environnement professionnel
- Transformation des produits
- Technologie
- Sciences appliquées
- Protection Santé Environnement
- Connaissance de l'entreprise
- Arts appliqué



**CFA Interprofessionnel de la Loire
Les Mouliniers**

28, rue des Mouliniers
BP 60098

42010 Saint-Etienne cedex 2

Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99

www.cfa-mouliniers.com