



*Un métier
pour votre avenir*

Charcutier(ère) Traiteur



Chambre
de
Métiers
et de l'**Artisanat**

SEINE-MARITIME



Centre de Formation
d'Apprentis

Si la spécialité du charcutier reste la réalisation de préparations à base de viande de porc, ce métier s'est beaucoup diversifié. Ainsi, propose-t-il : jambons, saucissons, rillettes, pâtés et boudins mais aussi préparations à base de légumes ou de poissons, plats cuisinés salés et sucrés, entrées chaudes et froides. L'activité traiteur l'amène à prendre en charge l'organisation complète de réceptions telles que cocktails, mariages, remises de prix, évènements

Le charcutier-traiteur peut travailler dans différents types d'entreprises : charcuterie artisanale en boutique ou sur les marchés, rayons charcuterie ou industrie alimentaire. En fonction de la structure dans laquelle il exerce son métier, le charcutier travaille seul ou en équipe. L'essentiel de son activité se déroule dans le laboratoire où se trouvent l'équipement et le matériel nécessaire à la fabrication. Il commence tôt sa journée et travaille souvent le week-end. Les périodes de fêtes (Noël, Pâques...) sont des moments d'intense activité.

Qualités requises

Hygiène irréprochable, imagination, goût, bonne résistance physique et motivation sont les éléments déterminants de la réussite. Polyvalent, il est à la fois charcutier, cuisinier, pâtissier. Innovant, le charcutier doit s'adapter à l'évolution des goûts et des modes de vie.

Emploi

L'insertion professionnelle est bonne si le candidat obtient son diplôme. Les possibilités d'emploi sont variées et fonction des centres d'intérêt. A l'issue de la formation, le jeune peut créer sa propre entreprise. Le titulaire du BAC PRO peut se diriger vers des charcuteries de taille importante ou le travail se fait par équipe et devenir responsable de secteur.

Promotion / Évolution

Le titulaire du CAP pourra progresser dans la hiérarchie des classifications du métier. Il pourra participer aux actions de perfectionnement et obtenir une qualification supérieure en préparant la mention complémentaire Traiteur puis le Brevet professionnel, ou élargir ses compétences en s'orientant vers un CAP Connexe Boucher.

Conditions d'accès à la formation

En contrat d'apprentissage : accessible aux jeunes de 16 à 30 ans

En contrat de professionnalisation :

- aux jeunes de 16 ans à 25 ans révolus pour compléter leur formation initiale,
- aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans,
- aux bénéficiaires de minima sociaux (RSA, ASS et AAH),
- aux personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion (CUI).

Formations

Certificat d'aptitude professionnelle C.A.P Boucher

Durée : 2 ans

Formation générale

- Français, histoire-géographie, Anglais
- Mathématiques, sciences physiques
- Education physique et sportive

Formation professionnelle théorique

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention Santé Environnement
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Pratique professionnelle

Mention complémentaire M.C. Traiteur

Durée : 1 ans

Formation générale

- Expression française
- Gestion- Législation

Formation professionnelle théorique

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, nutrition, hygiène, réglementation
- Connaissance de l'entreprise traiteur

Pratique professionnelle

Brevet Professionnel BP Charcutier-Traiteur

Durée : 2 ans

Formation générale

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

Formation professionnelle théorique

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Environnement Economique Juridique et Social de l'entreprise
- Gestion, comptabilité
- Techniques commerciales
- Formation générale
- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

Pratique professionnelle

Baccalauréat Professionnel Bac Pro Alimentation Boucher Charcutier Traiteur

Durée : 3 ans (Accessible après la 3^{ème})
ou 2 ans (Après un CAP, un BAC ou une Mention Complémentaire)

Formation générale

- Français, Histoire-géographie,
- Education civique
- Mathématiques/Sciences physiques
- Anglais
- Education physique et sportive

Formation professionnelle

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Environnement économique, juridique et management de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliqués

Pratique professionnelle



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

SEINE-MARITIME



Centre de Formation
d'Apprentis

3 SITES DE FORMATION

ROUEN SIMONE VEIL

2 rue César Franck - 76000 Rouen

✉ cfarouen@cma76.fr

DIEPPE EUGÉNIE BRAZIER

ZI Rouxmesnil Bouteilles

Zone marron - BP 701

76206 Dieppe Cedex

✉ cfadieppe@cma76.fr

LE HAVRE

78-79 rue Hilaire Colombel

76600 Le Havre

✉ cfalehavre@cma76.fr



FORMATIONS PROPOSÉS

Boulangerie

Pâtisserie

Chocolaterie

Boucherie

Charcuterie-traiteur

Poissonnerie

Cuisine

Métiers du Commerce

et de la Vente

Commercialisation

et services en HCR

Fleuristerie

Coiffure

☎ 02 35 06 38 88

www.cfacma76.fr ou  [cfacma76](https://www.facebook.com/cfacma76)



Préinscription en ligne :
www.cma76.fr/preinscription