CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Charcutier Traiteur

Spécialiste des métiers de bouche, le charcutier traiteur transforme la viande et confectionne des produits crus ou cuits pour une consommation différée.

A mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, le métier de charcutier traiteur nécessite de l'habileté manuelle, du dynamisme, un esprit créatif et un brin de gourmandise.

Il requiert la connaissance de la découpe et du désossage des carcasses, du tri et de la répartition des morceaux. Il exige aussi la maîtrise des différentes opérations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

La spécialité du charcutier traiteur est d'abord la confection de préparations à base de viande de porcs (saucissons, pâtés, rillettes, salaisons). Cependant 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...

L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation et du contact avec la clientèle sont des éléments indispensables dans ce métier.

Le titulaire du CAP doit aussi être capable d'appréhender les problèmes liés à l'approvisionnement, au stockage, à la commercialisation et à la vente.

Débouchés

Le titulaire de ce CAP travaille en magasin artisanal de charcuterie ou dans une entreprise de charcuterie industrielle.

Il peut aussi travailler dans un rayon spécialisé d'une grande surface ou en hôtellerie-restauration, notamment dans la restauration collective ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.

Avec un peu d'expérience, il peut s'installer à son compte ou devenir chef de fabrication dans l'industrie agro-alimentaire.

Accès à la formation

Après une classe de 3ème

Programme

Grille horaire (a)	1ère année	2ème année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

Enseignements professionnels

L'enseignement technologique et professionnel concerne :
- la connaissance des matières premières et des matériels ;
- la prévention des accidents ;
- le stockage des produits ;
- l'approvisionnement du magasin ;
- les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène ;
- la connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.
La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Pratique professionnelle, coeff. 10 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé – environnement)
- Technologie - arts appliqués, coeff. 4
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, coeff. 1
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, coeff. 1

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire–géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac Pro Boucher charcutier traiteur
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- Brevet professionnel (BP) Charcutier-traiteur
- BP Boucher
- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Boucher (en 1 an)

Pour connaitre les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Aude (11)
Lézignan-Corbières - CFAI Henri Martin de l'Aude ***A***
Aveyron (12)
Onet Le Château - Campus des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron ***A***
Haute-Garonne (31)
Muret - Ecole supérieure des métiers de la Chambre de métiers de Haute-Garonne ***A***
Gers (32)
Pavie – CMA Formation ***A***
Hérault (34)
Sète – CFA Nicolas Albano (en 1 an) ***A***
Béziers – Lycée jean Moulin ***I***
Lot (46)
Cahors - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot ***A***
Lozère (48)
Mende - CFA Henry Giral - Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère ***A***
Tarn (81)
Albi - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat ***A***

I *formation initiale*
A *formation en apprentissage*

En savoir plus

Retrouvez sur https://documentation.onisep.fr/

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse