

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR



Pré requis

16 ans quel que soit le niveau scolaire.
15 ans si le cursus de collège a été terminé.
Etude du dossier de candidature et Entretien.

Objectif de la formation

Apprendre et maîtriser les préparations, les assaisonnements et les cuissons simples de produits de charcuterie, de traiteur.
Savoir dresser un buffet.

Organisation des cours

Durée : 2 ans.

Alternance : 2 semaines CFA / 2 semaines entreprise.

Statut : Contrat d'Apprentissage.

Enseignement général :

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques/Sciences, EPS.

Enseignement professionnel :

Technologie et Pratique professionnelles, Sciences Appliquées / Prévention Santé
Environnement, Connaissance de l'Entreprise, Art Appliqué.

Examen

Epreuve de Pratique professionnelle.

Epreuves écrites : Technologie/Art appliqué, Français, Mathématiques/Sciences, CE, SA/PSE.

Epreuve orale : Histoire-Géographie.

Epreuve facultative : langue vivante.

Débouchés et poursuite d'étude

Possibilité de poursuivre par :

- une **Mention Complémentaire « traiteur »** : base de la cuisine de restaurant, initiation à la pâtisserie, présentation de produits « traiteur ».
- un BP Charcutier Traiteur
- un CAP Connexe (en 1 an) : pâtisserie, cuisine...

Débouchés : Commis charcutier chez un artisan charcutier, traiteur ou dans la grande distribution.



Centre Européen des Professions Culinaires.

CEPROC
19 rue goubet – 75019 PARIS
Tél : 01.42.39.19.64
www.ceproc.com
www.facebook.com/CeprocParisFrance