

# CAP CHARCUTIER 1 AN



## Pré requis

Etre titulaire au minimum d'un CAP quel que soit le secteur.  
Etude du Dossier de candidature et Entretien selon avis de l'équipe pédagogique.

## 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** : 1 an.

**Alternance** : 1 semaine CFA / 2 semaines entreprise.

**Statut** : Contrat d'Apprentissage (jusqu'à 30 ans).

### **Enseignement professionnel :**

Technologie professionnelle et Travaux Pratiques en laboratoire (découpage, désossage, utilisation des différents morceaux, famille des saucisses, salage/salaison, saumure, jambon, petit salé, les abats).

Connaissance de l'entreprise.

Sciences Appliquées / Prévention Santé Environnement.

Dessin.

## Examen

Epreuve de Pratique professionnelle.

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

## Débouchés et poursuite d'étude

Possibilité de poursuivre par :

- une **Mention Complémentaire « Employé 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](http://www.ceproc.com)  
[www.facebook.com/CeprocParisFrance](https://www.facebook.com/CeprocParisFrance)