



CAP Charcutier traiteur

Pré-requis

- 16 ans quel que soit le niveau scolaire ou 15 ans si sortie de 3^{ème} de collège.
- Classe Préparatoire à l'Apprentissage (DIMA).

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 : 1 semaine CFA / 2 semaines entreprise

Statut : contrat d'apprentissage.

Enseignement général

Français, histoire géographie, mathématiques, sciences physiques sport.

Enseignement professionnel

Technologie et pratique de charcuterie en laboratoire, connaissance de l'entreprise, sciences appliquées, dessin, vie sociale et professionnelle.

Examen

Pratique professionnelle : réalisation de plusieurs fabrications.

Sport.

Écrit : technologie, français, mathématiques, sciences physiques, connaissance de l'entreprise, sciences appliquées, vie sociale et professionnelle.

Oral : histoire géographie.

Epreuve facultative : anglais à l'oral.

Débouchés et poursuite d'étude

Mention Complémentaire traiteur : base de la cuisine de restaurant, initiation à la pâtisserie, présentation de produits traiteur.

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