



Cap Charcutier 1 an

Pré-requis

Etre titulaire d'un diplôme : CAP ou plus

Si moins de 26 ans : contrat d'apprentissage

Si plus de 26 ans et demandeur d'emploi : contrat de professionnalisation

Si plus de 26 ans ayant une activité professionnelle : congé individuel de formation

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 : apprentissage, professionnalisation, CIF

Enseignement général : aucun

Enseignement professionnel : 525 heures

- Technologie et pratique de charcuterie 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
- Dessin
- Vie sociale et professionnelle

Examen

Pratique professionnelle : réalisation de plusieurs fabrications

Sport

Ecrit : technologie, connaissance de l'entreprise, sciences appliquées, vie sociale et professionnelle, dessin



Centre européen des professions culinaires

CEPROC
19, rue Goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64
www.ceproc.com