

## CAP Charcutier traiteur

### Prérequis

- 16 ans quel que soit le niveau scolaire ou 15 ans si sortie de 3<sup>e</sup>.
- 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** : 2 semaines en CFA (15 semaines de cours au total) / 2 semaines en 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.
- Ecrit : 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.