

# CAP CHARCUTERIE-TRAITEUR



fiche mise à jour le 26 mars 2024

## OBJECTIFS

Approvisionner et stocker des matières et des produits

Réaliser, conditionner et présenter des produits de charcuterie et de traiteur

Commercialiser des fabrications

Entretien des équipements



# CAP CHARCUTERIE-TRAITEUR

## ORGANISATION

- ⊗ Durée : 2 ans
- ⊗ De septembre à juin
- ⊗ 12 semaines de formation par an
- ⊗ 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- ⊗ Du lundi au vendredi
- ⊗ Lieu : Alençon

## ADMISSION

- ⊗ Le CAP charcutier-traiteur s'adresse aux jeunes sortant de 3ème toutes catégories.
- ⊗ Nous consulter pour les autres publics.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- ⊗ MC employé traiteur
- ⊗ CAP boucher
- ⊗ CAP dans les métiers de la restauration

## CONTENU DE LA FORMATION

### *Enseignement professionnel technologique et pratique*

- ⊗ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- ⊗ Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements professionnels
- ⊗ Les différentes techniques de conservation
- ⊗ Stockage des produits
- ⊗ Réceptionner, stocker et contrôler les produits
- ⊗ Travailler les viandes et les poissons crus
- ⊗ Réaliser des fabrications charcutières
- ⊗ Réaliser des fabrications traiteur
- ⊗ Commercialiser et vendre
- ⊗ Contrôler la qualité
- ⊗ Chef d'oeuvre
- ⊗ Arts appliqués

### *Enseignement Général*

- ⊗ Mathématiques – sciences physiques et chimie
- ⊗ Français - histoire/géographie et enseignement moral et civique
- ⊗ Vie sociale et professionnelle
- ⊗ Education physique et sportive
- ⊗ Prévention-santé-environnement

## MÉTIERS VISÉS

- ⊗ Charcutier
- ⊗ Traiteur

## OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ⊗ Charcuterie
- ⊗ Charcuterie - traiteur
- ⊗ Traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie)
- ⊗ Boucherie - charcuterie – traiteur
- ⊗ Charcuterie - conserverie
- ⊗ Charcuterie – salaison

## LES APPORTS DU 3IFA

- ⊗ Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de charcuterie. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- ⊗ Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.
- ⊗ Pack office 365



**3ifa**  
Rue du Roselet  
CS 80106  
61000 Alençon

**INSCRIPTION**  
02 33 28 76 76  
contact@3ifa.fr  
ou candidature.3ifa.fr

**ACCESSIBILITÉ**  
Pour toute information, contactez  
notre référente accessibilité, Christelle  
Fromont - cfromont@3ifa.fr