



POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE DE FORMATION

BOUCHERIE - CHARCUTERIE TRAITEUR

• Les métiers de l'alimentaire enseignés à l'ESM :

boulangier, pâtissier, chocolatier - confiseur, boucher, charcutier - traiteur.

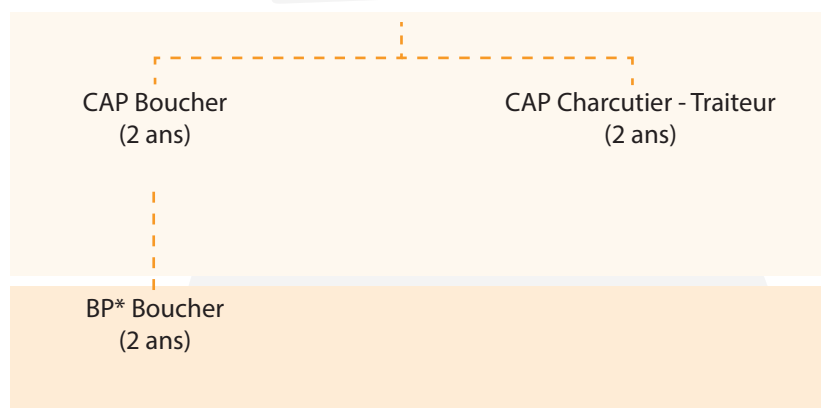
• Les + de L'ESM :

- Avec plus de trente ans d'expérience et des partenaires de renommée, le pôle alimentaire bénéficie d'une grande notoriété.
- Deux laboratoires performants équipés selon les normes européennes offrent aux apprentis un site de formation d'excellence.
- Des formateurs qui perpétuent avec passion, un savoir-faire respectueux des traditions, afin d'apprendre à nos apprenti(e)s à satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence.

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}



* Brevet Professionnel

CAP charcutier - traiteur

Niveau V - Professionnel qualifié

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}

CAP charcutier -
traiteur (2 ans)

Vous
êtes ici

CAP boucher
(2 ans)

Le charcutier - traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, surtout collective, voire dans l'hôtellerie.

Il réalise tous les traitements de la viande de porc, de veau et de boeuf: découpage et préparation en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons...). Il sait aussi travailler d'autres matières premières: volailles, poissons, légumes...

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP boucher ou d'un bac

Durée totale :

Nombre d'heures à l'ESM

1^{ère} année : 420 heures

2^{ème} année : 420 heures

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Education physique et sportive (EPS)

Domaine Professionnel

- Sciences appliquées
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- P.S.E

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

La profession offre de nombreuses opportunités; un apprenant formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. L'activité du charcutier s'étend le plus souvent à celle de traiteur et d'organisateur de réception.

Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, il peut créer ou reprendre une entreprise. Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM avec un CAP Boucher.

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : esm@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60