

CAP charcutier

Niveau V - Professionnel qualifié

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}

CAP charcutier
(2 ans)

Vous êtes ici

MC Traiteur
(1 an)

Le charcutier 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

Durée totale :

Nombre d'heures à l'ESM

1^{ère} année : 420h

2^{ème} année : 420h

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences
- 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
- Dessin Art

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 une Mention complémentaire Traiteur.

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