

# CHARCUTIER-TRAITEUR



## METIERS DE BOUCHE

Nos diplômes sont accessibles en alternance (1 semaine au Campus/ 2 semaines en entreprise) : aux jeunes de 16 à 25 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ; à tout public dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'un dispositif reconnu de formation professionnelle afin de valider des compétences ou de favoriser une reconversion.

Cette formation professionnelle est destinée à tous les passionnés des métiers de bouche qui souhaitent obtenir une qualification reconnue et performante afin de réaliser un vrai projet professionnel.

### Les diplômes

#### CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

#### MC EMPLOYÉ TRAITEUR

#### BP CHARCUTIER-TRAITEUR

Pour les titulaires du CAP CHARCUTIER-TRAITEUR, CAP CUISINIER, CAP BOUCHER, CAP BOULANGER, ou encore CAP PÂTISSIER. BEP Métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Pour les titulaires du CAP CHARCUTIER-TRAITEUR, CAP CUISINIER ou d'une MC EMPLOYÉ TRAITEUR.

### Descriptif

Le charcutier-traiteur réalise des repas élaborés ou conditionnés (hors d'œuvre, plats cuisinés, pâtisserie...) stockés et distribués selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Il exerce son activité en magasin, se déplace dans les entreprises ou à domicile.

Le titulaire du **CAP CHARCUTIER-TRAITEUR** réalise et présente les produits pour une consommation différée, dans le respect des règles d'hygiène. Il connaît les techniques liées à la commercialisation de ces produits en magasin.

Le titulaire de la **MC EMPLOYÉ TRAITEUR** participe en plus, au conditionnement des produits, à leur livraison et à leur remise à température à l'extérieur.

Le titulaire du **BP CHARCUTIER-TRAITEUR** élabore les recettes et organise les fabrications. Il participe à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité et la productivité. C'est un ouvrier **hautement qualifié qui peut occuper un poste à responsabilités** dans les entreprises artisanales, dans la restauration, et dans la grande distribution. **Il peut être amené à reprendre ou à créer une entreprise.**

### Profil

Ce métier exige une hygiène irréprochable, de l'adresse et une bonne résistance physique : station debout, écarts de température (du froid des chambres de conservation à la chaleur des fourneaux...). Les contacts avec la clientèle supposent des qualités commerciales et relationnelles. Le charcutier-traiteur doit s'adapter au rythme de travail des entreprises du secteur des métiers de bouche, notamment en période de forte affluence de la clientèle.

Un titulaire du **CAP CHARCUTIER-TRAITEUR** a des possibilités d'évolution de carrière au sein de ce secteur où le personnel qualifié est très recherché. Il peut envisager très vite de compléter sa qualification professionnelle et jouer la polycompétence en préparant un **CAP BOUCHER**.



## CAP

## CHARCUTIER-TRAITEUR

910 heures

- Pratique professionnelle
- Vie sociale et professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Arts appliqués
- Technologie

- Français – Histoire-Géographie
- Mathématiques – Sciences-Physiques
- Langue Vivante : Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique, Économique et Social.

## MC

## EMPLOYÉ TRAITEUR

420 heures

- Pratique professionnelle
- Mathématiques appliquées
- Communication (réalisation de dossiers techniques sur projet)

- Technologie
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

## BP

## CHARCUTIER-TRAITEUR

980 heures

- Production – Présentation – Service
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Anglais
- Vente

- Environnement Juridique, Économique et Social.
- Expression française et Ouverture sur le Monde
- Arts appliqués
- Gestion – Comptabilité – Mathématiques appliquées – Techniques commerciales

« J'aime la diversité de ce métier. La présentation des produits, la créativité, les contacts avec la clientèle, la gestion, la vente et le conseil sont des aspects importants de la profession. Ce que j'apprécie tout particulièrement, c'est de pouvoir accueillir les jeunes en apprentissage et leur transmettre le goût du métier. Tous ceux qui ont travaillé dans mon entreprise sont restés dans le secteur professionnel. C'est une grande satisfaction... D'autant plus qu'ils m'ont aidée à rester jeune et à évoluer. »

Christelle, charcutière.

### CONTACTEZ-NOUS :

#### CAMPUS DES MÉTIERS

• Le Prieuré, Rue du Château, 17000 LA ROCHELLE  
Tél : 05 46 00 46 80  
courriel : campuslr@cm-larochelle.fr

• 40 Route de St Genis, 17500 ST GERMAIN DE LUSIGNAN  
Tél : 05 46 48 70 70  
courriel : campussgl@cm-larochelle.fr

www.cm-larochelle.fr