

Description de l'emploi

Un métier de spécialiste de la gastronomie et d'organisations d'évènements.
Le savoir-faire traditionnel, associé à une créativité, sont les deux atouts du Traiteur Charcutier.
Au quotidien, il vous offre une richesse de produits et de recettes dignes d'un grand chef.

Perspectives d'emploi

Votre diplôme en poche, vous pourrez entrer dans une unité de production importante et devenir :

- Traiteur,
- Charcutier,
- Responsable rayon,
- Chef d'entreprise.

Savoir-faire développés

- Réaliser et présenter des produits de charcuterie traiteur, comme les viandes, poissons, fabrications charcutières,
- Commercialiser en magasin et en service différé les produits traiteur,
- S'adapter à l'évolution du métier en tenant compte des impératifs de diététique, de gastronomie, d'économie,...

Profil

- Créativité,
- Sens des relations commerciales,
- Aptitude manuelle,
-

Les Filières de Formations

CAP Charcutier Traiteur

(2 ans)

Français Histoire Géographie
Mathématiques - Sciences

Travaux pratiques
Prévention Santé Environnement
Sciences Appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
Technologie
Connaissance de l'entreprise
Arts Appliqués
EPS

Les Bénéficiaires

- Apprentis (de 16 à 25 ans),
- Demandeurs d'emplois (Pôle Emploi, Région,...),
- Salariés (Contrats de Professionnalisation, DIF, CIF, périodes de professionnalisation,...),
- Bénéficiaires d'une VAE : modules complémentaires.

L'Alternance (à titre indicatif)

1 semaine CFA / 2 semaines Entreprise

Charcuterie-Traiteur