

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR

Niveau 3 en 2 ans

Spécialiste de la viande, le charcutier fabrique des jambons, des saucissons, des boudins, des pâtés... Les produits qu'il cuisine et vend sont nombreux. Parmi eux figurent aussi des plats de traiteur, chauds ou froids, à base de volaille, de gibier, de poisson ou de crustacés. Il propose souvent un assortiment de produits régionaux.

CONTENU

Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Sciences appliquées à l'Alimentation, à l'hygiène et aux équipements, Prévention Santé Environnement, Sciences Physiques, Mathématiques, Français, Histoire Géographie et Éducation Civique, Anglais, Arts appliqués et Culture artistique, Éducation physique et sportive.

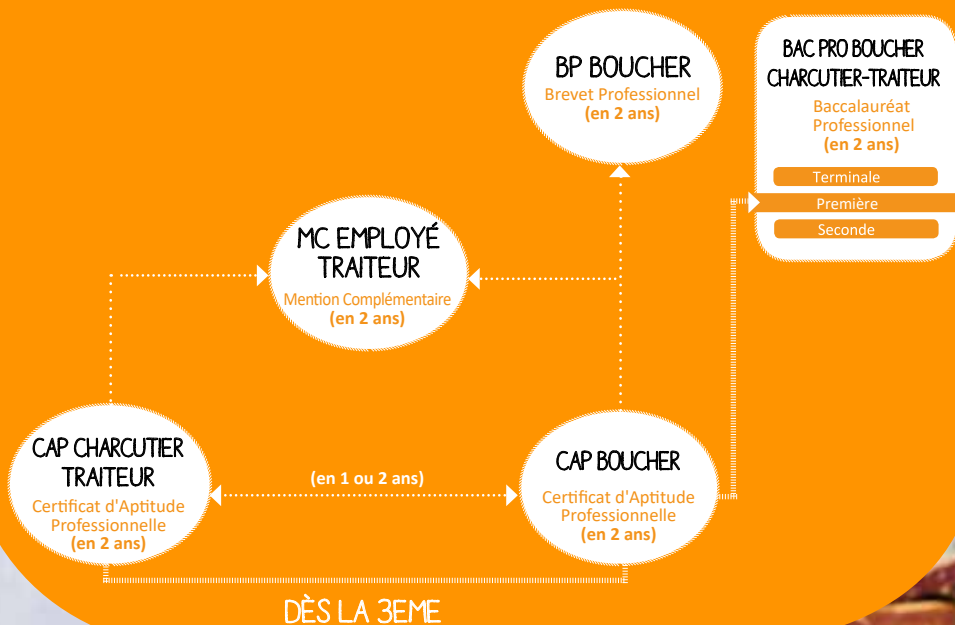
ALTERNANCE

La formation se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le Centre de formation.

DÉBOUCHÉS

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

PARCOURS DE FORMATION DE LA FILIÈRE BOUCHERIE CHARCUTERIE-TRAITEUR



APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

MÉTIERS DE BOUCHE

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
BOUCHERIE					
CAP Boucher	●	●	●	●	APP, CP, FC
BP Boucher			●		APP, CP, FC
Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur		●			APP, CP, FC
CHARCUTIER - TRAITEUR					
CAP Charcutier Traiteur	●	●	●		APP, CP, FC
MC Employé Traiteur		●		●	APP, CP, FC

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières
Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie
Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne
Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont
Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr

