

CHARCUTERIE TRAITEUR

Rémi, charcutier : « 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 sont passés par ma boutique sont restés dans le secteur. C'est une grande satisfaction... D'autant plus qu'ils m'ont aidé à rester jeune et à évoluer. »



► ACTIVITÉS

Des terrines aux plats cuisinés en passant par les saucisses, les charcutiers-traiteurs préparent et vendent une multitude de produits. À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, ce métier complet offre de très bons débouchés.

Rillettes du Mans, andouille de Vire, jambon de Bayonne... Le charcutier-traiteur est le garant d'une tradition culinaire ancienne. Sa spécialité : confectionner des préparations à base de viande de porc. Il travaille cependant aussi d'autres viandes (bœuf, volaille, gibier), des poissons et des légumes, et concocte une grande variété de hors-d'œuvre et de plats cuisinés, chauds ou froids.

**EN CHARCUTERIE, LES DEBOUCHÉS
SONT ASSURÉS PAR DES
ENTREPRISES ARTISANALES
PRÊTES À ACCUEILLIR DES JEUNES.**

► POURSUITES DE FORMATION

- BP charcutier traiteur (niveau IV)
- BAC pro charcutier traiteur (niveau IV)
- Encadrant d'entreprise artisanale (niveau IV)



► CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

- Activité exercée, en laboratoire, tôt le matin, les dimanches et jours fériés.
- Avoir une bonne résistance physique.

► QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'organisation.
- Sens de l'observation.
- Dextérité.
- Respect de l'hygiène.
- Esprit créatif.
- Goût pour la cuisine.
- Bon relationnel client.

► DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

La profession offre de nombreuses opportunités. Un jeune formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. L'activité du charcutier est très souvent complétée par celle du traiteur et d'organisateur de réception.

Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.

► QUELLES FORMATIONS ?

- Niveau III
CAP charcutier-traiteur (2 ans)
MC employé traiteur (1 an)

CHARCUTERIE TRAITEUR

► INTÉGRER LE CFA

- ou {
- Avoir entre 16 et 30 ans.
 - Avoir 15 ans révolus ou être dans l'année de ses 15 ans, en ayant terminé sa classe de 3^{ème}.
 - Trouver une entreprise d'accueil.
 - Signer un contrat d'apprentissage.

⚠ Seule la signature du contrat d'apprentissage entre l'employeur et l'apprenti(e) conditionne l'inscription au CFA.

Pour vous aider dans la recherche d'une entreprise, contactez un conseiller relation entreprise du CFA :
Tél. : 02 38 62 15 64 - Mail : cad45@cfacm45.fr



► ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme de l'alternance	2 semaines en entreprises 1 semaine au CFA
Moyens et outils pédagogiques	Formation en présentiel Compte office 365 et Environnement Numérique de Travail (ENT)

► CURSUS

	CAP charcutier-traiteur (2 ans)	➔	MC employé traiteur (1 an)
Niveau Requis	3 ^{ème} de collège		CAP charcutier-traiteur
Modalités d'évaluation	Examen en fin de formation		Examen en fin de formation

⇒ Pour l'apprenti déjà titulaire d'un diplôme issu d'un métier complémentaire, possibilité de passer l'examen au bout d'un 1 an.



Toutes les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous certaines conditions.

► POURSUIVRE SA FORMATION AU CFA

- **CAP boucher, 2 ans** (niveau III)
- **CAP cuisine, 2 ans** (niveau III) ➔ **BP cuisine, 2 ans** (niveau IV)



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds social européen.

Opérateurs de compétences partenaires du CFA



Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret
CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
5 rue Charles Péguy | BP 1927 | 45009 ORLEANS Cedex 1
Tél. : +33(0)2 38 62 75 29 • Télécopie : +33 (0)2 38 77 27 04
cfa@cfacm45.fr • www.cfacm45.fr

