


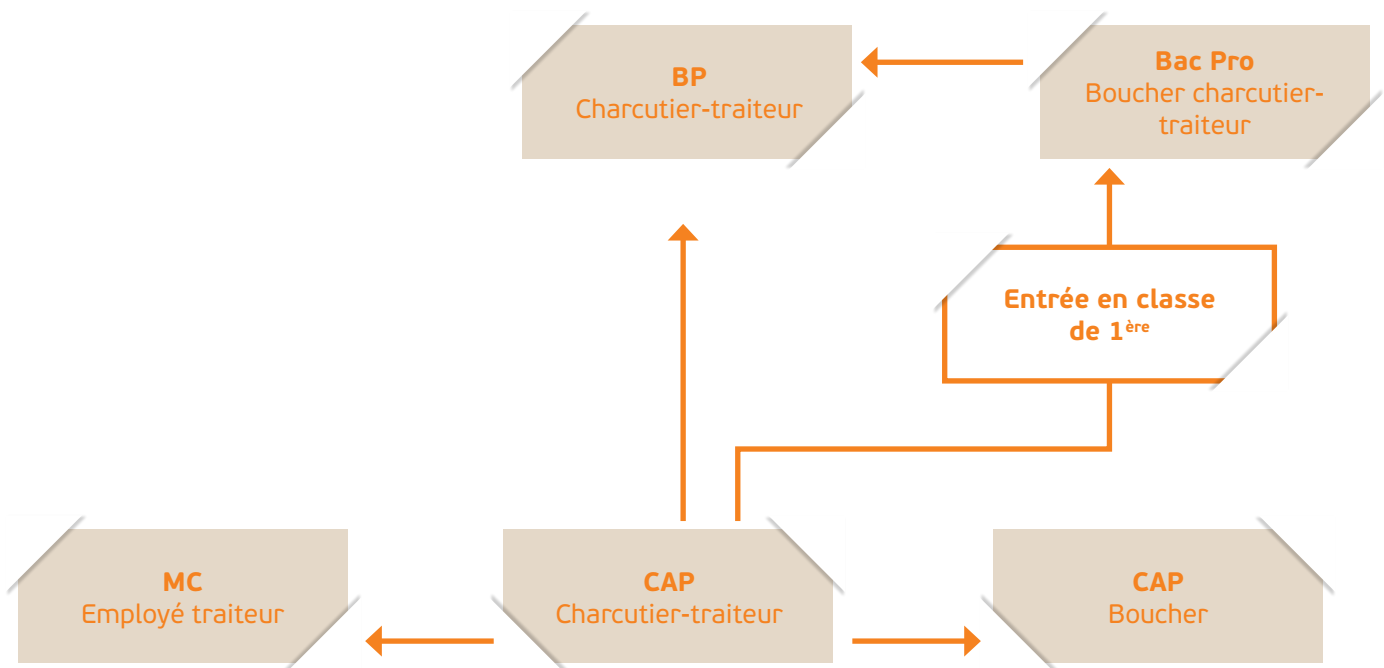


# CHARCUTERIE-TRAITEUR

Passerelle vers : les métiers de la boucherie



**LE CHARCUTIER-TRAITEUR** prépare un repas de l'entrée au dessert. Il élabore une variété de hors d'œuvre et de plats cuisinés à base de viandes, de poissons, de fruits et de légumes. Il a le tour de main du cuisinier et du pâtissier. Connaissance des règles d'hygiène, aisance relationnelle, créativité et sens de la qualité sont nécessaires pour répondre aux multiples attentes et exigences de la clientèle.



## Possibilités de parcours individualisés

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
**MC** : Mention Complémentaire

**Bac Pro** : Bac Professionnel  
**BP** : Brevet Professionnel



# → CHARCUTERIE-TRAITEUR

## CAP Charcutier-traiteur

2\*  
ans

**Le titulaire du CAP Charcutier-traiteur est capable de :**

- ➔ préparer et commercialiser des produits de charcuterie crus ou cuits ;
- ➔ élaborer des plats cuisinés.

\* 1 an après un CAP ou pour les profils spécifiques



## CAP Boucher

2\*  
ans

**Le titulaire du CAP Boucher est capable de :**

- ➔ réaliser des préparations et fabrications de base ;
- ➔ désosser, éplucher, ficeler et présenter un produit ;

\* 1 an après un CAP ou pour les profils spécifiques





## MC Employé traiteur

1 an

### Le titulaire de la MC Employé traiteur est capable de :

- ➔ participer à l'organisation complète d'une réception ;
- ➔ élaborer des plats cuisinés, traiter des produits sucrés ou salés ;
- ➔ fabriquer des produits de charcuterie à forte typicité régionale.



## BP Charcutier-traiteur

2\* ans

### Le titulaire du BP Charcutier-traiteur est capable de :

- ➔ organiser et exécuter des plats cuisinés prêts à consommer vendus en magasin ou livrés à domicile ;
- ➔ assurer la présentation et décoration des plats ;
- ➔ diriger une équipe.



\* possible en 1 an après un Bac Pro dans le métier

## BAC Pro Boucher Charcutier-traiteur

3\* ans

### Le titulaire du BAC Pro Boucher charcutier-traiteur est polyvalent et maîtrise le métier de boucher et le métier de charcutier-traiteur. Il est capable de :

- ➔ préparer les viandes pour la vente, du désossage à la parure ;
- ➔ fabriquer des jambons, pâtés, saucissons et autres produits de charcuterie ;
- ➔ élaborer des plats cuisinés et autres produits traiteurs ;
- ➔ respecter les règles d'hygiène et de sécurité ;
- ➔ gérer une entreprise, commercialiser les produits et animer une équipe.

\* 2 ans après un CAP



# Charcuterie Traiteur

## Faculté des Métiers CMA d'Ille-et-Vilaine

37 boulevard de Groslay  
35300 Fougères  
02 99 94 58 85

Campus de Ker Lann  
Rue des Frères Montgolfier  
35172 Bruz cedex  
02 99 05 45 55

facmet@fac-metiers.fr

## CFA de la CMA du Morbihan

Boulevard des Iles  
CS 82311 - 56008 Vannes cedex  
02 97 63 95 10  
cfa@cma-morbihan.fr

## CFA de la CMA du Finistère

24 route de Cuzon - CS 21037  
29196 Quimper Cedex  
02 98 76 46 35  
cfa@cma29.fr

## CFA de la CMA des Côtes d'Armor

Campus de l'Artisanat et des Métiers  
Le Tertre de la Motte  
CS 90051 - 22440 Ploufragan  
02 96 76 27 27  
cfa.ploufragan@cma22.fr



Chambres de Métiers et de l'Artisanat  
Université Régionale des Métiers de l'Artisanat  
Bretagne