

LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER

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 Physique, Mathématiques, Français, Histoire Géographie et Education Civique, Anglais, Arts appliqués et Culture artistique, Education Physique et Sportive.

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

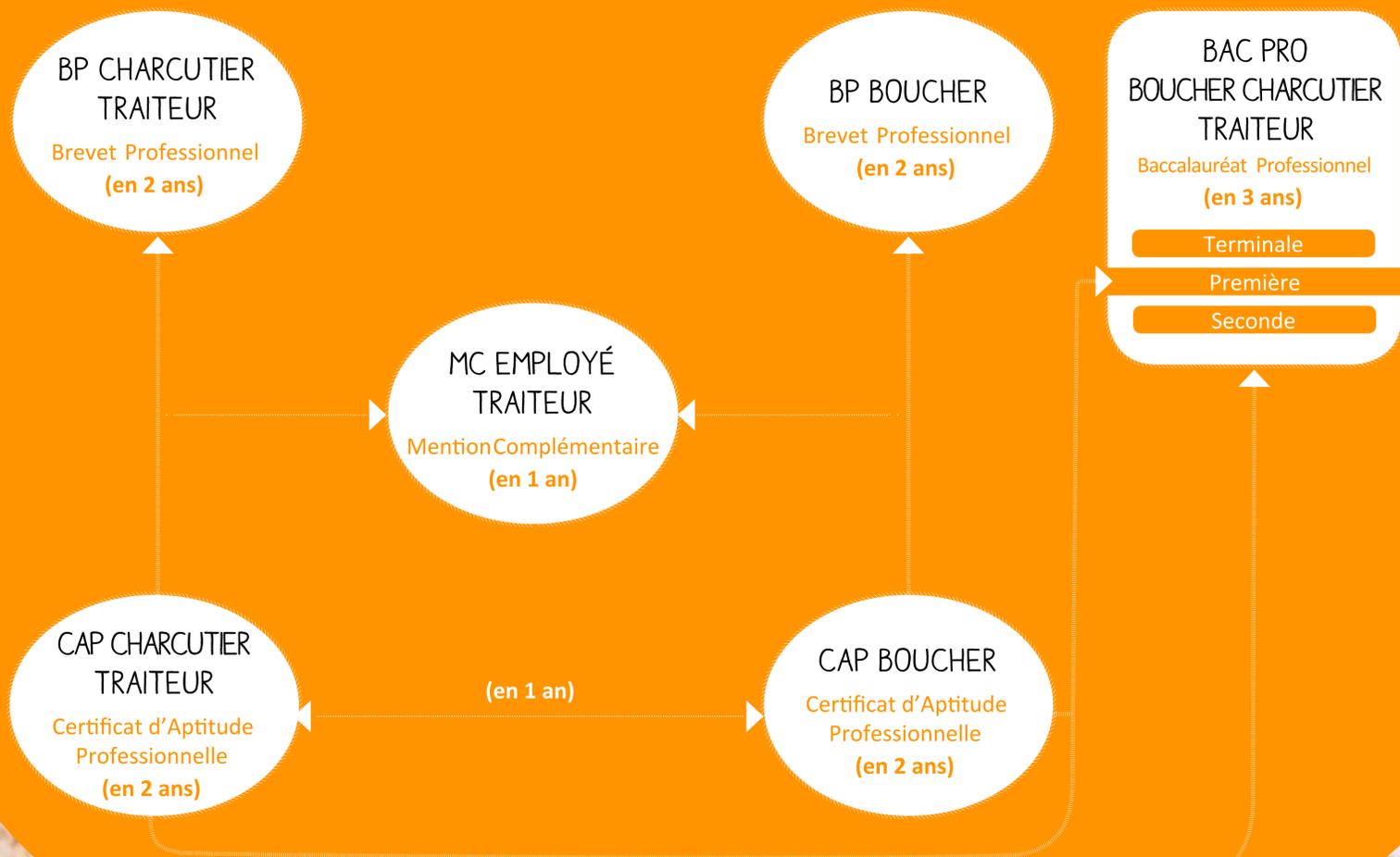
ALTERNANCE :

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 dans la restauration, voire dans l'hôtellerie.

PARCOURS DE FORMATION DE LA FILIÈRE BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE
BOUCHERIE				
CAP Boucher	✓	✓	✓	✓
BP Boucher			✓	
Bac Pro Boucher Charcuterie Traiteur		✓		
CHARCUTERIE - TRAITEUR				
CAP Charcutier Traiteur	✓	✓	✓	
MC Employé Traiteur		✓		✓



ARDENNES

129, Avenue Charles de Gaulle
CS 40105
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9, rue Robert Keller
CS 20039
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32, rue Benjamin Franklin
CS 70021
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1, rue Albert Camus
BP 52100
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien de la Région Grand Est, de l'Etat, du Fonds Social Européen et de l'IEJ.



www.almea-formations.fr

