

CAP

Charcutier-traiteur

Spécialiste des métiers de bouche, le-a charcutier-ère traiteur-euse transforme la viande et confectionne des produits crus ou cuits pour une consommation différée.

A mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, le métier de charcutier-ère traiteur-euse nécessite de l'habileté manuelle, du dynamisme, un esprit créatif et un brin de gourmandise.

Il requiert la connaissance de la découpe et du désossage des carcasses, du tri et de la répartition des morceaux. Il exige aussi la maîtrise des différentes opérations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

La spécialité du-de la charcutier-ère traiteur-euse est d'abord la confection de préparations à base de viande de porcs (saucissons, pâtés, rillettes, salaisons). Cependant il-elle sait également préparer d'autres sortes de viande (boeuf, volailles, gibier) ainsi que le poisson. Il-elle travaille aussi des pâtes brisées ou feuilletées pour réaliser des quiches, des pizzas...

L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation et du contact avec la clientèle sont des éléments indispensables dans ce métier.

Le-a titulaire du CAP doit aussi être capable d'appréhender les problèmes liés à l'approvisionnement, au stockage, à la commercialisation et à la vente.

Débouchés

Le-a titulaire de ce CAP travaille en magasin artisanal de charcuterie ou dans une entreprise de charcuterie industrielle.

Il-elle peut aussi travailler dans un rayon spécialisé d'une grande surface ou en hôtellerie-restauration, notamment dans la restauration collective ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.

Avec un peu d'expérience, il-elle peut s'installer à son compte ou devenir chef-fe de fabrication dans l'industrie agro-alimentaire.

Métiers accessibles :

- Charcutier-ère-traiteur-euse
- Opérateur-trice de fabrication de produits alimentaires

Accès à la formation

Après la troisième.

Programme

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie – éducation civique	4h30	4h
Mathématiques –sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Prévention – santé - environnement	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

Statistiques

Les années précédentes, cette formation a été moyennement demandée en Nouvelle Calédonie

Descriptif des matières

L'enseignement technologique et professionnel concerne :

- la connaissance des matières premières et des matériels ;

- la prévention des accidents ;
- le stockage des produits ;
- l'approvisionnement du magasin ;
- les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène ;
- la connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social.

Stages

16 semaines de stage en entreprise réparties sur les deux ans.

Examen

Unités professionnelles :

- Pratique professionnelle, coeff. 10 (dont coeff. 1 pour Prévention - santé - environnement)
- Technologie - arts appliqués, coeff. 4
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, coeff. 1
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, coeff. 1

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire-géographie – éducation civique, coeff. 3
- Mathématiques – sciences physiques et chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Poursuites d'études

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Bac Pro Boucher charcutier traiteur
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- Brevet professionnel (BP) Charcutier-traiteur
- BP Boucher
- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Boucher (en 1an)

Où se former en NC ?

- **En lycée public :**
- SEGPA du collège d'Auteuil, DUMBEA
- **En lycée privé :**
- LP JeanXXIII, PAÏTA

en savoir +

- www.onisep.fr
- www.monstageenligne.fr

Consultez les documents* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP »
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT »
- Fiches métiers

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO) de Nouméa :
10, rue Georges Baudoux
98845 Nouméa

Tel (687) 27.53.28 www.cio@ac-noumea.nc

N'hésitez pas à rencontrer un-e conseiller-ère d'orientation-psychologue.