

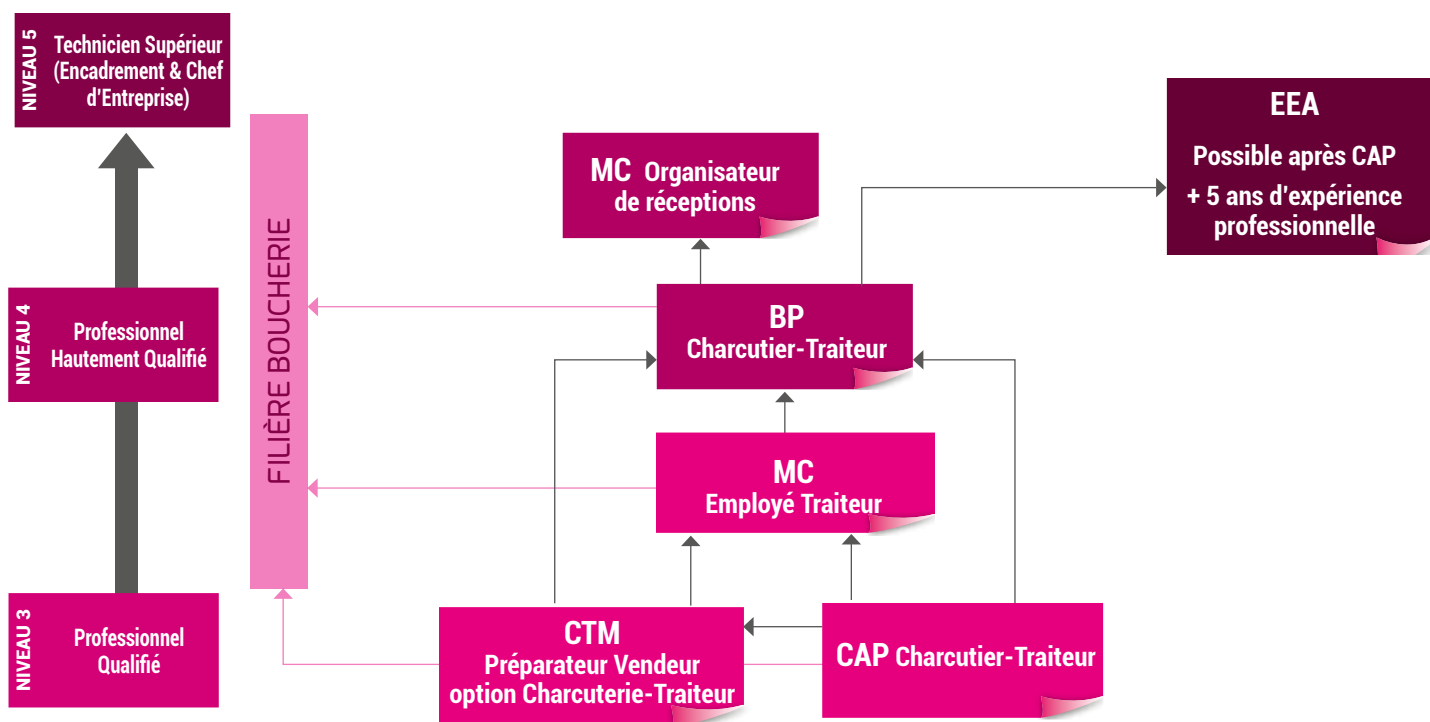
# PARCOURS DE FORMATION DANS LA FILIÈRE VIANDE CHARCUTIER - TRAITEUR



## PROFIL ET CARRIÈRE

Le charcutier-traiteur est le cuisinier du quotidien et de l'exceptionnel. Il concocte préparations charcutières et plats cuisinés. Il maîtrise les techniques de travail de la viande et des opérations culinaires et organise cocktails et buffets. La présentation des produits, la gestion et la vente sont des aspects importants de la profession. Gourmet et gastronome, le charcutier-traiteur est créatif et se distingue par son sens relationnel avec la clientèle. La profession offre de nombreuses opportunités d'évolution.

## PARCOURS MÉTIERS



### Légende diplômes

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
CTM : Certificat Technique des Métiers

MC : Mention Complémentaire  
BP : Brevet Professionnel

BAC PRO : Bac Professionnel  
EEA : Encadrant d'Entreprise Artisanale



## CAP Charcutier-Traiteur

2  
ans\*

Transformer des viandes, poissons, crustacés, gibiers et légumes en préparations prêtes à consommer.

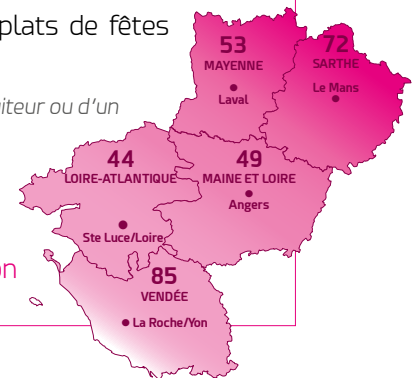
Réaliser des produits de charcuterie traditionnelle (pâtés, jambons, saucissons, terrines, foie gras...).

Réaliser des produits festifs destinés à des banquets, des buffets, des plats de fêtes comprenant des préparations salées et sucrées, des pâtisseries.

*Le CAP Charcutier-Traiteur peut s'enrichir d'une MC Employé-Traiteur, d'un BP Charcutier-Traiteur ou d'un CAP Boucher ou CTM Préparateur Vendeur option Charcutier Traiteur.*

- \* Le CAP Charcutier-Traiteur est la première qualification des métiers de l'alimentation. Il peut être préparé en 1 an en formation complémentaire connexe.

Lieux de formation



## MC Employé-Traiteur

1  
an\*

Compléter la formation reçue en CAP Charcutier-Traiteur en développant l'activité Traiteur.

Acquérir les bases de la cuisine de restaurant, de la pâtisserie et du service.

Exercer à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

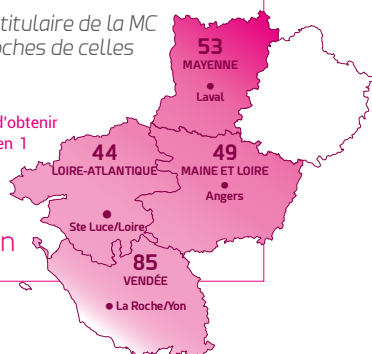
Réaliser des repas élaborés, des repas conditionnés destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile, en respectant règles d'hygiène et de sécurité.

Conseiller les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation.

*Les compétences culinaires du titulaire de la MC Employé-Traiteur sont très proches de celles d'un cuisinier.*

- \* La Mention Complémentaire permet d'obtenir un diplôme complémentaire au CAP en 1 an et de se préparer à l'entrée en BP Charcutier traiteur

Lieux de formation



## CTM Préparateur Vendeur option Charcuterie Traiteur

1  
an

Préparer des produits de charcuterie simples.

Mettre en valeur les produits en vue de la vente (comptoir, vitrine, présentation et décoration des plats suite à commande).

Informier et conseiller sur les produits et les préparations culinaires.

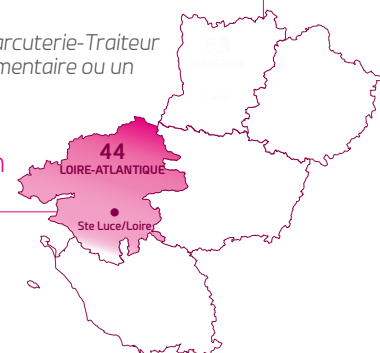
Vendre les produits et prendre les commandes.

Préparer l'étiquetage et les affichages obligatoires.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité.

*Le CTM Préparateur Vendeur option Charcuterie-Traiteur peut s'enrichir par une mention complémentaire ou un BP Charcutier*

Lieu de formation



## BP Charcutier-Traiteur

2  
ans\*

Maîtriser toutes les techniques de transformation des viandes, poissons, crustacés, gibiers... Et toutes les fabrications de charcuterie traditionnelle.

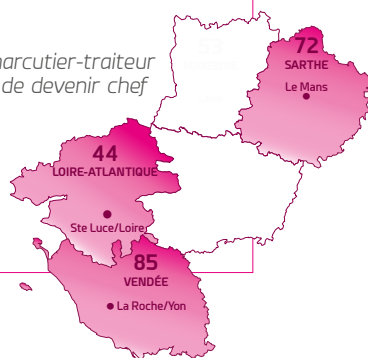
Participer à la gestion de l'entreprise.

Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits.

*Le BP Charcutier-Traiteur permet de travailler sur l'ensemble de l'application charcutier-traiteur aussi bien dans les petites, les moyennes que les grosses structures, mais aussi de devenir chef d'entreprise (dans l'artisanat, l'industrie agro-alimentaire ou la restauration).*

\* Le BP peut se préparer en 1 an pour les titulaires du Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur.

Lieux de formation



## MC Organisateur de réceptions

1  
an\*

Organiser et la concevoir des réceptions.

Coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration.

Organiser, coordonner et gérer le travail des équipes et les prestataires.

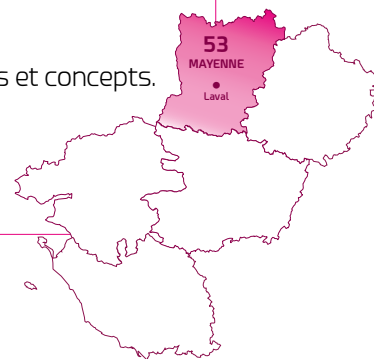
Trouver de nouveaux fournisseurs.

Négocier les prestations auprès de la clientèle.

Participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts.

\* Cette Mention Complémentaire se prépare en 1 an après un BP Arts du Service ou un Bac Pro Cuisine

Lieu de formation



## PARLEZ-NOUS DE VOTRE MÉTIER...



### Corentin

" J'ai découvert le monde de la charcuterie et celui de la vente lors d'un stage en entreprise artisanale. C'est là que l'envie du métier de charcutier-traiteur m'est venue. J'ai com-

mencé par un CAP Boucher, continué sur un Brevet Professionnel, puis élargi sur un CAP Charcutier pour bénéficier d'une formation complète. J'ai maintenant une vraie vision d'ensemble : je sais travailler le produit cru pour arriver au produit fini cuit. Cuisiner, confectionner les productions charcutières, c'est une vraie passion. J'aime goûter et faire goûter mes plats, expliquer et conseiller. L'important pour moi c'est maintenir la tradition et mettre en avant le savoir-faire " maison ". Un jour, je compte ouvrir ma boutique de Boucherie-Charcuterie-Traiteur et transmettre ce que je sais. C'est un métier passionnant quand on aime cuisiner.,,

### Laurent

" C'est à son jambon blanc que l'on reconnaît un bon charcutier ! J'ai démarré avec un CAP de boucher - 1<sup>er</sup> au concours départemental du Meilleur Apprenti de France et 2<sup>e</sup> au concours régional - avant d'enchaîner



avec une formation de charcutier-traiteur. Puis j'ai travaillé 10 ans dans une prestigieuse maison nazairienne. Faire plaisir au client, c'est tout ce qui compte. Depuis que j'ai repris cette charcuterie, j'ai développé l'activité et embauché salariés et apprentis. J'ai obtenu la médaille de bronze régionale du meilleur rillaud dès 1996. Ça nous a boosté ! Je me suis pris au jeu et depuis je teste mes produits au concours. Plus de 100 récompenses dont 10 rien qu'en 2016 ont fait la réputation de ma maison. Ma saucisse sèche au cactus, mon boudin blanc à la St Jacques et aux figues fraîches ou encore mon saucisson aux Curé Nantais et algues fraîches sont un franc succès ! Je vends en boutique et sur 7 marchés hebdomadaires ! ,,

## URMA PAYS DE LA LOIRE

Le réseau régional des Centres de Formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat

### URMA LOIRE-ATLANTIQUE

1 place Jacques Chesné - BP 38309  
44981 Ste Luce/Loire cedex  
02 40 18 96 96

[urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr)

66 rue Michel Ange - Quartier Heinlex  
44600 Saint-Nazaire  
02 28 54 17 01

[urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr)

### URMA MAINE-ET-LOIRE

3 rue Darwin - CS 80806  
49008 Angers cedex 01  
02 41 22 61 56

[urma49@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma49@artisanatpaysdelaloire.fr)

### URMA MAYENNE

30, bd Volney  
53000 Laval  
02 43 64 11 00

[urma53@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma53@artisanatpaysdelaloire.fr)

### URMA SARTHE

187 rue Henri Champion  
72019 Le Mans cedex  
02 43 50 13 70

[urma72@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma72@artisanatpaysdelaloire.fr)

### URMA VENDÉE

24 rond point du Coteau - CS 90075  
85002 La Roche/Yon  
02 51 36 53 00

[urma85@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma85@artisanatpaysdelaloire.fr)



Retrouvez-nous sur [urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)