

Être Charcutier-Traiteur Aujourd'hui

Au quotidien

Le charcutier traiteur cumule les savoir-faire et le doigté des métiers alimentaires. Il découpe, pare, désosse, trie les morceaux de viande et élabore pâtés, saucisses, bouidins, rillettes...

Pour réaliser ces fabrications ainsi qu'une foule de plats cuisinés, salades, pâtisseries salées et sucrées, il fait appel à des matériels performants ainsi qu'à une grande variété d'ingrédients. L'artisan charcutier traiteur est aussi un commerçant qui se doit de valoriser ses produits et de les faire connaître à ses clients.

Lorsque son activité s'effectue sur les marchés, les contraintes sont différentes (lever très tôt, conditions climatiques) mais l'ambiance et la convivialité sont irremplaçables. C'est un métier de bouche très sollicité en période de fête : c'est à ce moment là que le travail est le plus intéressant mais aussi le plus exigeant en terme de temps passé. Les moments forts sont souvent suivis de période plus calmes. Le charcutier traiteur assure des prestations très complètes et très soignées faisant appel à un sens artistique, à une très bonne hygiène et à une organisation rigoureuse.

Rémunération

En fonction de la qualification et du savoir-faire

Modalités

→ Contrat d'apprentissage

Conditions d'admission

→ Recrutement par l'entreprise

Lieu de formation

CAP : Fougères, Rennes, St-Malo

BAC PRO : Rennes

MC : Rennes



"Apprendre
pour entreprendre"

Le slogan de la Faculté des Métiers exprime sa philosophie. Elle inaugure une nouvelle façon de concevoir l'apprentissage, largement ouverte sur le monde professionnel, soucieuse d'aborder les métiers sous toutes leurs facettes, tournée vers les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques pédagogiques.

Implantée au cœur du campus de Ker Lann, où se côtoient des centres d'enseignement de haut niveau, la Faculté des Métiers rassemble, au sein d'un ensemble architectural contemporain, l'Institut de Formation à l'Artisanat (IFA) et le pôle formation de la CCI Rennes Bretagne préparant chaque année plus de 3500 jeunes à 65 métiers dans 15 secteurs d'activité différents.

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

www.fac-metiers.fr

Les métiers auxquels prépare l'IFA :

Alimentaire	Maintenance automobile
Bâtiment/bois	Maintenance motos, cycles,
Electricité	matériel de parcs et jardins
Electrodomestique, Multimédia,	Prothèse dentaire
Réseaux et Télécoms	Coiffure
Carrosserie, peinture automobile	Photographie

Pour les formations organisées par l'IFA :

Rennes / Bruz	Fougères	Saint-Malo
Campus de Ker Lann	IFA Fougères	IFA Saint-Malo
Rue des Frères Montgolfier	Boulevard de Grosloy	68, avenue de Marville
BP 27202 • 35172 Bruz cedex	35300 Fougères	35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 05 45 45	Tél. : 02 99 94 58 80	Tél. : 02 99 40 69 50
Fax : 02 99 05 45 50	Fax : 02 99 94 06 76	Fax : 02 99 56 35 06
Email : facmet@fac-metiers.fr		

Les formations en contrat apprentissage sont financées
par le Conseil Régional de Bretagne

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

ifa

Institut de Formation de l'Artisanat



...devenir
**Charcutier
Traiteur**



Apprendre pour entreprendre
www.fac-metiers.fr

Les filières et diplômes

Votre situation	Niveau 4 ^{ème} - 3 ^{ème}	CAP ou BEP	3 ^{ème} ou plus
Diplôme préparé	CAP charcutier en 2 ans (niveau V)	MC traiteur en 1 an (niveau V)	BAC Pro Boucher Charcutier Traiteur en 3 années** (niveau IV)
Au programme	<ul style="list-style-type: none"> . Technologie professionnelle . Pratique . Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements . Environnement économique, juridique et social . Français . Histoire-géographie . Mathématiques . Éducation physique et sportive . Prévention santé environnement 	<ul style="list-style-type: none"> . Technologie professionnelle . Pratique . Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements . Connaissance de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> . Technologie professionnelle . Pratique . Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements . Gestion . Mathématiques . Français . Histoire-géographie . Arts appliqués . Langue vivante : anglais . Prévention santé environnement
Débouchés professionnels	Ouvrier, Responsable laboratoire, Chef d'entreprise		
Où s'exerce le métier ?	Charcuterie artisanale, traiteur, grandes ou petites surfaces, industrie agro-alimentaire		
Poursuivre la formation...	CAP boucher en 1 an MC traiteur BAC Pro boucher-charcutier-traiteur (2 ^{ème} année)	BP charcuterie BGEA (en formation continue) BAC Pro boucher-charcutier-traiteur (2 ^{ème} année)	MC traiteur BP boucher BGEA (en formation continue)

**Possibilité aménagement sur 1 année

BAC Pro : Baccalauréat Professionnel, BGEA : Brevet de Gestion de l'Entreprise Artisanale,

BP : Brevet Professionnel, CAP : Certificat d'Aptitudes Professionnelles, MC : Mention Complémentaire