



Poste : **CHARCUTIER-TRAITEUR**

Entreprise : CMA

Secteur d'activité du poste : Métier de bouche

Lieu de travail : GENAS

Niveau : CAP

Type de contrat : Apprentissage

Descriptif :

Ce CAP forme des professionnels capables de réaliser et de présenter à la clientèle des produits charcutiers et traiteur, dans le respect des règles d'hygiène. Les élèves sont formés aux techniques de découpe et de désossage des carcasses, au tri et à la répartition des morceaux.

Au cours de leur formation, ils acquièrent la maîtrise des différentes opérations culinaires (cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation). Ils apprennent principalement à confectionner des préparations à base de viande de porc (saucissons, pâtés, ...) mais également à préparer d'autres sortes de viandes (boeuf, volailles, gibier,...) ainsi que le poisson.

Sont également abordés pour la partie traiteur, la fabrication de plats cuisinés et l'organisation de buffets. Les élèves sont formés aux techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage pour une bonne organisation du magasin et de la vitrine. Ils doivent être capables de mettre en valeur les produits, d'accueillir et de conseiller leurs clients.