LES ADMISSIONS

- **Le CAP Charcutier-traiteur** est accessible après la 3ème

LE CONTENU

L'enseignement professionnel

- Réalisation et présentation de produits de charcuterie – traiteur
- Participation à l'approvisionnement
- Conditionnement, conservation, etc.
- Technologie-arts appliqués : acquérir les bases culturelles et méthodologiques communes au métier du charcutier traiteur assemblant la créativité selon les règles d'art et la production industrielle
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Première section : Hygiène alimentaire
- Deuxième section : Microbiologie et Hygiène
- Troisième section : équipements

Enseignement Général:

- Français / Langue vivante
- Histoire et géographie / EMC
- Mathématiques –sciences
- Arts appliqués
- Éducation physique et sportive

CONTACT

Savane Sarcelles
465 av. Paule Berthelot
97360 MANA

Tel : 0594 27 80 43
Fax : 0594 27 86 53
ce.9730421v@ac-guyane.fr

SITE INTERNET

https://lpo-leopold-elfort.eta.ac-guyane.fr/

Vous êtes
Les BIENVENUS

ACADÉMIE DE GUYANE
Liberté Égalité Fraternité

LYCÉE POLYVALENT Léopold Elfort Mana

LYCEE DES METIERS DE SERVICES, DES ARTS ET SAVEURS

Devenir charcutier : formation nécessaire
un CAP Charcutier-Traiteur
spécialité vente de produits frais
un Bac pro Boucher Charcutier-Traiteur.

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

LES DEBOUCHES

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur disposera des qualifications adaptées pour travailler dans :

- Opérateur de fabrication de produits alimentaires
- Charcutier-traiteur professionnel
- Commerçant en alimentation.

Il est donc possible de créer sa propre entreprise commerciale (restaurant, atelier traiteur organisateur de réceptions…).

LES POURSUITES D'ETUDES

Exemples de formations possibles

- MC Employé traiteur
- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

LE PROGRAMME DES CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

2 ans de formation dont **12 semaines** de stage en entreprise.

DOMAINES D'ACTIVITES

- Charcuterie
- Charcuterie – traiteur
- Traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie)
- Boucherie – charcuterie – traiteur
- Charcuterie – conserverie
- Charcuterie – salaison.

Photos : source internet - Contenu : source : ONISEP/DIPLOMEO/FICHE METIER
Date de création le 07 décembre 2020
modifié le 18 janvier 2021

LES ATTENDUS PARCOURSUP

ATTENDUS NATIONAUX DE LA PLATEFORME D'INSCRIPTION DANS L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR PARCOURSUP

- Etre en bonne condition physique (longues stations debout).
- Bonne présentation vestimentaire
- Etre dynamique
- Esprit d'équipe
- Goût du contact
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Autonomie
- Rapidité d'exécution
- Organisé
- Facilité d'adaptation