LYCÉE POLYVALENT
Léopold Elfort
Mana

Savane Sarcelles – 465 ave Paule Berthelot
97360 MANA - Tél : 05 94 27 80 43
Courriel : ce.9730421v@ac-guyane.fr

CAP : Charcutier Traiteur

Présentation :

Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration. Il réalise tous les traitements de la viande de porc : découpage et préparation en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons...). Il sait aussi travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes.Le volet Traiteur concerne également la confection d'entremets, salés ou sucrés.

Métier en tension : insertion professionnelle assurée

Profil d'élève :

L'exercice de ce métier nécessite de l'habileté manuelle, du dynamisme, un esprit créatif et un brin de gourmandise. L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation et du contact avec la clientèle sont des éléments indispensables pour réussir.

Programme : 2 ans de formation dont 12 semaines de stage en entreprise.

Matières de l'enseignement général:	*Enseignement technique:*
• Français / Langue vivante • Histoire et géographie / EMC • Mathématiques - sciences • Arts appliqués • Éducation physique et sportive	• Prévention Santé Environnement • Techniques Professionnelles • Savoirs associés au métier

Accès à la formation

. Niveau d'admission requis: 3e

Pour s'inscrire: Tél: 05 94 27 80 43

Site web: http://lpo-leopold-elfort.eta.ac-guyane.fr