

Filière: Charcutier traiteur



Sigle: CHATRA

Option: Charcutier traiteur

Niveau : CAP

Prérequis : Brevet d'étude du premier cycle

Débouchés :

Côté débouchés, le secteur est ouvert: les charcutiers sont très recherchés et ont de l'avenir. Des emplois sont aussi offerts dans l'industrie agroalimentaire et dans les rayons spécialisés des grandes surfaces. Il y a des places à prendre chez les traiteurs organisateurs de réception.

Description

Le charcutier-traiteur réalise des préparations alimentaires variées à base de viande de porc et il les vend. Il prépare la viande de porc (la désosse et la découpe) et il la fait cuire. Il effectue la salaison et le fumage (utilisation du sel et de la fumée). Il fabrique des produits cuits (pâtés, saucissons, jambons) et des produits crus (saucisses, poitrine fumée). L'activité traiteur tient une place très importante. Le charcutier-traiteur réalise des plats et des repas cuisinés, de l'entrée au dessert; il peut organiser aussi des buffets et des réceptions. Il prépare des hors d'œuvre, des entrées chaudes ou froides; il fabrique des terrines de volailles, de poissons et de légumes ainsi que des pâtisseries salées et sucrées simples. Le charcutier-traiteur présente et décore les plats cuisinés et en assure la conservation par différentes méthodes: congélation, stérilisation. Il est en

relation avec la clientèle et a une activité de commerçant: vente des produits réalisés, conseils. Il utilise divers matériels: couteau, machine à trancher, robot, mixer... Il nettoie et entretient les matériels et les locaux.

La formation porte sur l'apprentissage du découpage et de la préparation de la viande en vue de la vente, mais aussi sur la confection de produits crus ou cuits, des volailles, des légumes et des poissons. Une partie de la formation professionnelle a trait à la pâtisserie (connaissance des pâtes brisées, feuilletées...) et à la mise en forme des préparations (comment décorer un plateau, glacer des ballottines ou des terrines...). Ces connaissances lui permettent d'exercer la fonction traiteur pour la confection de divers plats préparés.

Qualité et compétences :

Un charcutier traiteur se doit d'abord de maîtriser parfaitement ses produits, c'est-à-dire connaître les préparations culinaires et surtout, maîtriser les règles d'hygiène, de qualité et de conservation.