



# Fiche Métier

Unité de Formation par Apprentissage F. D. ROOSEVELT

*l'expérience de l'alternance, du CAP au BTS...*

## Charcutier-traiteur



Le charcutier-traiteur réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur : des viandes, des poissons, des fabrications charcutières et des plats traiteurs. Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité des productions.

En plus de sa responsabilité dans l'approvisionnement d'un point de vente, le charcutier-traiteur sera souvent sollicité pour des réceptions, et, d'une façon générale, pour tous les événements à caractère festif.

### ■ Les diplômes préparés à l'UFA ROOSEVELT

L'UFA offre la possibilité de préparer un Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-Traiteur. La formation se déroule sur 2 années selon une alternance de 9 semaines de 35 heures de cours réparties entre septembre et juillet complétée par 18 journées de 8 heures de pratique professionnelle et de technologie. Ce diplôme peut également être préparé en un an, après l'obtention d'un CAP Boucher.



### ■ Les aptitudes requises

Le charcutier-traiteur met en œuvre des matières périssables, ce qui nécessite propreté, organisation, rapidité et minutie. Son sens artistique lui est utile dans la présentation des produits en magasin.

S'il exerce également la fonction de vendeur, le charcutier-traiteur doit posséder et développer des qualités dans le domaine de la communication et des relations humaines.

### ■ Les débouchés

Le jeune diplômé pourra se diriger vers une entreprise artisanale pour y exercer les activités traditionnelles de charcutier et traiteur. Les grandes surfaces et la restauration offrent aussi de nombreuses possibilités pour exercer ce métier.



### ■ La filière

Il est également possible de préparer un CAP Boucher en 2 ans.

Le charcutier-traiteur peut poursuivre sa formation au niveau supérieur par un Brevet Professionnel de Charcutier-Traiteur homologué au niveau 4, puis un Brevet de Maîtrise, diplôme de niveau 5.

## L'UFA ROOSEVELT prépare à des métiers dans différents secteurs professionnels



Métiers	Diplômes	Durées	Alternances	
<b>Métiers de l'alimentation</b>	■ Boucher - Charcutier - Traiteur	CTM	3 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Préparateur vendeur en boucherie charcuterie traiteur	CTM	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Boucher	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Charcutier - Traiteur	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Boulanger	CAP - BP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Pâtissier	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.
	■ Chocolatier confiseur	CAP	1 an - 420 h/an	12 semaines
<b>Métiers de la logistique</b>	■ Opérateur logistique	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Logisticien	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
<b>Métiers du commerce</b>	■ Employé de vente	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Vendeur	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	2 ou 3 jours par sem.
	■ Attaché commercial	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ Manager commercial	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
	■ Responsable d'unité commerciale	BTS	2 ans - 720 h/an	2 ou 3 jours par sem.
<b>Métiers de l'administration</b>	■ Chargé d'accueil	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ Gestionnaire administratif	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ Assistant de manager	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
<b>Métiers des soins et des services</b>	■ Accompagnant éducatif petite enfance	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Préparateur - Technicien en pharmacie	DEUST	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
<b>Fleuristerie</b>	■ Fleuriste	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.

CTM : Certificat Technique des Métiers (Niveau 3)  
 Bac Pro : Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)  
 BTS : Brevet de Technicien Supérieur (Niveau 5)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)  
 BP : Brevet Professionnel (Niveau 4)  
 \*440 h/an en classe de seconde - 680 h/an en classe de première et terminale

## UFA ROOSEVELT

18 rue de la Tour du Diable  
 BP 2307  
 68069 MULHOUSE Cedex

-  TRAM 2 - Arrêt Tour Nessel
-  Bus 10 et 20 - Arrêt Gay-Lussac



03 89 36 20 90



03 89 36 20 91

ufa-roosevelt@cfa-academie.fr  
 www.cfa-roosevelt.fr

**Chargée de développement de l'apprentissage :**

Mme Ilhèm YAHIA - 06 49 32 08 23  
 ilhem.yahia@cfa-academie.fr



UFA ROOSEVELT - Tour Nessel  
 58 Grand'Rue  
 Espace des enseignements pratiques

UFA ROOSEVELT - Tour du Diable  
 18 rue de la Tour du Diable  
 Espace des enseignements théoriques et administration de l'UFA