



C.F.A. INTERPROFESSIONNEL DE LYONNE

# LE CAP CHARCUTIER

en contrat d'Apprentissage ou de professionnalisation  
au CIFA de l'Yonne

UNE FORMATION RÉMUNÉRÉE EN ALTERNANCE

*Un pique-nique à la campagne ?  
Jambon de pays, terrine forestière,  
saucisse sèche... Baptême, communion,  
mariage ? Pyramide d'écrevisses, terrine  
de poissons...*

*Et derrière tous ces délices ? Le  
charcutier-Traiteur, à la fois gardien des  
recettes du terroir et alchimiste de  
préparations festives, s'exprimant au  
travers de réalisations artistiques,  
satisfaisant autant les yeux que les  
papilles.*



## QUELLE FORMATION ?

Ouverte aux jeunes de 16 à 25 ans, la formation proposée est le CAP Charcutier. Elle est mise en oeuvre sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, et elle est sanctionnée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau V. Cette formation qualifiante, diplômante et rémunérée répond aux besoins de recrutement des chefs d'entreprise dans le domaine des Métiers de Bouche.

## LE TRAVAIL DU CHARCUTIER

Dans son laboratoire, le charcutier-traiteur transforme les viandes, volailles, gibiers, poissons, crustacés et légumes en de multiples préparations, crues ou cuites, à consommer en diverses occasions allant du repas pris "sur le pouce" à la réception fastueuse.

Au service de sa clientèle, il peut être amené aussi bien à vendre sur place qu'à réaliser des buffets à l'extérieur

## QUELS DÉBOUCHÉS ?

La Charcuterie est source d'emplois et toujours en quête de personnel qualifié. Le stagiaire diplômé pourra accéder à plusieurs postes hiérarchisés dans divers types entreprises, (placement à 100%), compléter sa formation (autre CAP ou Mention Complémentaire) ou encore poursuivre la filière vers un niveau supérieur (Bac pro, BM, BTM). Devenu bon professionnel, il pourra créer sa propre entreprise.



CIFA de l'Yonne - 3, rue Jean-Bertin Auxerre  
Service recrutement 03 86 42 04 58  
communication@cifayonne.com  
www.cifayonne.com

## QUEL PROFIL ?

- Habile et créatif, organisé et imaginatif, le **Charcutier-Traiteur** doit faire preuve d'une bonne résistance physique et d'un sens artistique développé, pour un métier qui ne peut s'exercer qu'avec une hygiène irréprochable, et un goût prononcé pour la convivialité.