

LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION



CAP BOUCHER

Objectifs : Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des viandes (*bovins, ovins, porcins, caprins, volailles et gibiers*). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (*parage, épluchage, tranchage et ficelage*) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

- **Durée de la formation :** 2 ans (*)
- **Pré-requis :** aucun
- **Poursuite de formation au CFA :** CAP Charcutier-traiteur
- **Rythme d'alternance :**
35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA/an

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

Objectifs : Le titulaire du CAP Charcutier-traiteur approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie crus ou cuits (*jambons, pâtés, saucissons, etc.*) ainsi que des produits de traiteur (*des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs*). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

- **Durée de la formation :** 2 ans (*)
- **Pré-requis :** aucun
- **Poursuite de formation au CFA :** CAP Boucher
- **Rythme d'alternance :**
35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA/an



LOIR-ET-CHER
CFA INTERPROFESSIONNEL

> cfa41.fr



CAP BOULANGER

Objectifs : Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié, capable de réaliser des pains courants, pains de tradition française, autres pains, des viennoiseries levées et levées feuilletées et des produits de base en restauration boulangère. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

- **Durée de la formation :** 2 ans (*)
- **Pré-requis :** aucun
- **Poursuite de formation au CFA :** CAP Pâtissier
- **Rythme d'alternance :**
35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA/an

CAP PÂTISSIER

Objectifs : Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente.

- **Durée de la formation :** 2 ans (*)
- **Pré-requis :** aucun
- **Poursuite de formation au CFA :** CAP Chocolatier-Confiseur, puis BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur, ou CAP Boulanger
- **Rythme d'alternance :**
35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA/an

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Objectifs : Le chocolatier confiseur participe à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie ou de la confiserie de sucre et peut avoir des activités liées au commerce. Il connaît bien les familles de matières premières ainsi que leurs additifs. En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage. Il exerce dans des entreprises industrielles ou dans des entreprises artisanales. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant.

- **Durée de la formation :** 1 an
- **Pré-requis :**
être titulaire d'un CAP Pâtissier
- **Poursuite de formation au CFA :**
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- **Rythme d'alternance :**
35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA/an

BTM PATISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Objectifs : Le BTM (Brevet Technique des Métiers) est un diplôme professionnel délivré par les Chambres de métiers et de l'artisanat. Autonome dans la production, le pâtissier participe et supervise la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs. C'est un professionnel polyvalent qui excelle en pâtisserie et est aussi compétent pour produire des produits de confiserie, glacerie, traiteur courants. Il assure la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets, cocktails.... Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie, le travail de la fabrication à la gestion.

- **Durée de la formation :** 2 ans
- **Pré-requis :**
être titulaire d'un CAP Pâtissier et d'un CAP Chocolatier-Confiseur
(pour le 2^{ème} diplôme si différent, nous consulter)
- **Rythme d'alternance :**
35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA / 1^{ère} année
13 semaines au CFA / 2^{ème} année

(*) Réduction ou allongement possible du contrat

Modalités d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation

Autres modalités : nous consulter

Modalité d'évaluation : examen ponctuel

Moyens pédagogiques : laboratoires, salles de formation équipées de vidéoprojecteurs et/ou d'ordinateurs

Responsable de l'Unité : Vincent ROBIN - **Courriel :** vrobin@cma-cvl.fr

Référent Handicap : Christophe BOURGUIGNON - **Courriel :** cbourguignon@cma-cvl.fr

Référent Mobilité : Stéphanie LOPES - **Courriel :** slopes@cma-cvl.fr

Tél : 02 54 74 14 73

e-mail : cfa41_info@cma-cvl.fr

web : cfa41.fr



**CFA
INTERPROFESSIONNEL
CMA CVL 41**

12, rue François Billoux • 41000 Blois



CFACMA41



CFA_CMA41



Date : 16/12/2021

Nom du document : Fiche Métiers Alimentation

Version : C