



Charcuterie-Traiteur

CONTENUS DES ENSEIGNEMENTS PRATIQUES

C.A.P (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

Charcutier préparation traiteur

en 2 ans

- Acquisition des techniques de base, diplôme de niveau 5

- ☑ Découpe, désossage et transformation d'une carcasse de porc,
- ☑ Habillage des poissons : lever des filets, terrine, poisson farci,
- ☑ Les fonds, les sauces, les jus, les gelées,
- ☑ Les pâtes : feuilletage, brisé, sablé, à choux...
- ☑ Réalisation de salade : niçoise, piémontaise...
- ☑ Les plats cuisinés : poulet sauté chasseur, blanquette de veau, côte de porc charcutière, sauté de porc à la provençale...

C.A.P boucher (en 1 an)

(Après l'obtention d'un CAP de charcutier-traiteur)

- Acquisition des techniques de base liées à la production



- ✓ Techniques de désossage à blanc,
- ✓ La séparation des différentes pièces,
- ✓ Le parage des viandes,
- ✓ Le travail des abats (tête de veau, foie, tripes...)
- ✓ Habillage d'une volaille (poulet, pintade...),
- ✓ Les différents ficelages (ficelles arrêtées, continues)
- ✓ Le travail de la barde,
- ✓ La décoration des viandes.



Présentation de fabrication
d'un jeune du C.F.A pour le
concours de Meilleur
Apprenti de France

C.A.P Cuisine

en 1 an

- Acquisition des techniques de base, diplôme de niveau 5

Les titulaires d'un diplôme en boucherie, charcuterie traiteur, peuvent signer un contrat en un an (anciennement appelé connexe) et bénéficier au CFA de tous les cours du CAP cuisine en une seule année.

- Les potages de base
- Les entrées à base de pâtes, de légumes et de poissons
- Les hors d'œuvres variés
- Les modes de cuisson des viandes et des poissons
- Les garnitures d'accompagnement : à base de légumes, pomme de terre et de riz
- Les desserts en cuisine :
 - Les entremets, crème de base, mousse, crème prise, charlotte,
 - Les tartes, à base de pâtes : brisée, sablée, feuilletée et pâte à choux...

Formations post C.A.P non dispensées au CFA L.RAVIT

M.C (Mention Complémentaire) Employé traiteur en 1 an
Diplôme de niveau 4

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

B.P (Brevet Professionnel) en 2 ans

(Après l'obtention d'un CAP de charcutier traiteur)

- Maîtrise de toutes les techniques de la production,
Diplôme de niveau 4.

Brevet de maitrise

Diplôme de niveaux 3 ou 4

Préparé en chambre des métiers, il permet au futur chef d'entreprise d'approfondir leurs connaissances en gestion comptabilité et d'avoir des notions de psycho pédagogie.

L'Apprentissage :

une formation
alternée,
rémunérée,
qualifiante,
diplômante,
débouchant sur un emploi.

CFA LUCIEN RAVIT

5 rue de la Sablière

26250 LIVRON sur DROME

Site internet : www.cfa-lucien-ravit.com

TÉL : 04 75 61 69 55

E-mail : contact@cfaravit.fr