

» Boucher chevalin :

il coupe, découpe et prépare la viande de cheval puis la vend au détail.

CAP préparateur en produits carnés, option boucher équidés (niv. V).

BM boucher chevalin (niv. IV).

BMS alimentation (niv. III).

Fédération de la boucherie hippophagique de France

Tél. : 01 64 37 03 75

opb77@tiscali.fr

» Confiseur :

il travaille tous les dérivés du sucre pour proposer dans sa vitrine des caramels, des nougats, des pâtes de fruits, des dragées et autres bonbons.

BEP alimentation option confiseur (niv. V).

MC confiseur (niv. V).

CAP pâtissier-confiseur (niv. V).

CAP chocolatier-confiseur (niv. V).

Confédération nationale des détaillants, détaillants-fabricants et artisans de la confiserie,

chocolaterie, biscuiterie

Tél. : 01 42 85 18 20

www.chocolatiers.fr

contact@chocolatiers.fr

» Crêpier :

roi des fêtes, l'artisan crêpier a un secret : celui de l'élaboration de ses pâtes, qu'il réalise tantôt avec de la farine de froment pour les crêpes, de la farine de sarrasin pour les galettes salées, ou encore de la farine de châtaigne pour un dessert original.

L'Ecole nationale de la crêperie

(Chambre de métiers des Côtes d'Armor - Dinan) 02 96 39 03 38 / 60 30

propose une formation initiale en apprentissage en 2 ans pour

le **CTM** crêpier (niv. V).

Fédération nationale de la crêperie

Tél. : 02 96 61 70 00

usa22@wanadoo.fr

» Ecailler :

l'écailler était l'ancien nom donné à l'huître. Il est resté le métier d'écailler, c'est-à-dire la personne chargée d'ouvrir les huîtres.

Spécialisation de niveau V pour la qualification d'écailler.

Fédération nationale des syndicats professionnels du commerce

du poisson et de la conchyliculture

Tél. : 01 46 86 96 29

www.poissonniers.com

infos@poissonniers.com

» Tripier :

il manipule la viande et les volailles avec une spécialité : les abats et boyaux. Dans son laboratoire, il découpe et prépare pour la vente à cru ou à cuit, foies, cœurs, rognons et tripes ...

CAP tripier (niv. V).

CAP préparateur en produits carnés option tripier (niv. V).

Confédération nationale de la triperie française

Tél. : 01 46 75 93 20

cntf@wanadoo.fr

» Volailleur :

il assure plus particulièrement le dépouillage, la plumaison et l'éviscération des volailles, lapins et gibiers.

CAP préparateur en produits carnés option volailleur (niv. V).

Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs

Tél. : 01 40 53 47 50

www.boucherie-france.org

cfbct@boucherie-france.org

