

## CAP Charcuterie Traiteur

CAP

### PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP « charcuterie-traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur. Il assure les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire.

Initialement axé sur la fabrication et la vente de produits à base de viande de porc, le charcutier-traiteur a vocation à travailler des ingrédients et matières premières très variés (viandes, légumes, œufs, poissons et autres produits de la mer ...). Le charcutier-traiteur transforme ces matières premières et produits bruts pour créer des recettes de charcuterie, des entrées et des plats. Le métier est de ce fait caractérisé par une grande polyvalence au niveau de son savoir-faire qui le conduit à associer à la charcuterie des compétences en cuisine, en boucherie et en pâtisserie.

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

#### **Approvisionner :**

- Réceptionner
- Stocker et entreposer les marchandises
- Contrôler les produits stockés

#### **Entretenir :**

- Nettoyer et désinfecter les équipements
- Vérifier l'état de propreté du laboratoire et des matériels
- Repérer et communiquer les anomalies

#### **Commercialiser et vendre :**

- Transmettre les informations
- Conseiller pour la remise en température
- Trancher, peser, emballer les produits

#### **Produire et réaliser :**

- Mettre en place son poste de travail
- Travailler les viandes et les poissons crus
- Réaliser des fabrications charcutières
- Réaliser des fabrications traiteur
- Refroidir les produits
- Conditionner et présenter

#### **Contrôler la qualité :**

- Contrôler, maintenir la qualité des produits
- Repérer les défauts sur les produits
- Signaler les anomalies

### DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP charcuterie-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface, dans l'industrie agroalimentaire, dans la restauration, voir l'hôtellerie. Il peut poursuivre son cursus en CS Fabrication traiteur, en CAP Boucher en 1 an ou en BP Charcutier.

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise.

L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération  
01500 Ambérieu en Bugey  
Tél. : 04 74 38 40 22  
cfa@cecof.asso.fr

[www.cecof.asso.fr](http://www.cecof.asso.fr)

# MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

## PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Pour les contrats  
d'apprentissage :

Accessible aux jeunes âgés de  
15 ans après la 3ème et aux  
jeunes âgés de 16 à 30 ans sans  
condition.

Pour les autres modalités de  
formation : Accessible aux  
jeunes âgés de 18 ans et plus  
sans condition.  
Compétences-socles exigées.

## TARIFS

La formation est gratuite pour le  
bénéficiaire en apprentissage ou  
en contrat de  
professionnalisation.

Le coût de la formation est  
intégralement pris en charge par  
la branche professionnelle de  
l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 38631

Nom certificateur : Ministère de  
l'Education Nationale et de la  
Jeunesse

Date d'enreg certification :  
14/02/2024



## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
Aucune	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3
CAP ou autre diplôme	1 an : 400 heures	Parcours adapté

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

## PROGRAMME DE FORMATION

### CAP Charcutier Traiteur

Français Histoire Géographie Enseignement Moral & Civique

Mathématiques, Physique, chimie

Sciences Appliquées

Arts Appliqués à la profession et culture artistique

Environnement Economique Juridique et Social

Education Physique et Sportive

Travaux Pratiques

Prévention Santé Environnement

Réalisation d'un Chef d'Œuvre

Culture professionnelle

Anglais

Informatique

Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



**CECOF - Centre de Formation**

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey  
Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

[www.cecof.asso.fr](http://www.cecof.asso.fr)

MAJ 14/04/2026