

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

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

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

_____ o o o _____

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

MAJ 14/04/2026