

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

CAP CHARCUTERIE-TRAITEUR

en 1 an

Parole d'apprenti : " Tradition et modernité : devenez charcutiers ! "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55

Mis à jour le 11/12/25



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 38631

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

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

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.

Travaillant des ingrédients et matières premières variés, il
transforme ces produits bruts pour créer recettes de charcuterie,
entrées et plats. Le métier associe donc à la charcuterie des
compétences en cuisine, boucherie et pâtisserie.
Il travaille au sein d'un laboratoire et mobilise outils et
équipements de haute technologie.

Il/elle exerce dans le respect systématique des règles d'hygiène et
sécurité, appliquées au personnel, locaux, matériels, produits
alimentaires et process de fabrication, ainsi que dans le respect
des bonnes pratiques de développement durable.

Activités visées :

- Préparation et réalisation de la production
- Organisation et sécurisation de la production

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique charcuterie-traiteur
- Technologie charcuterie-traiteur

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Chef d'œuvre
- Commercialisation Communication et Portfolio
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

- CS Employé traiteur (possible au CFA)
- CAP Boucher (possible au CFA)
- BP Boucher (possible au CFA)
- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel Boucher-Charcutier-Traiteur

- charcuterie-traiteur artisanal (activité sédentaire ou non sédentaire)
- boucherie-charcuterie artisanale (activité sédentaire ou non)
- entreprise de traiteur : restaurant, poissonnerie, pâtisserie, en boutique ou événementiel.
- établissements de restauration commerciale
- charcuterie-conserverie, charcuterie-salaison

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : “Candidature à la formation”.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.



Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »