

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

CAP CHARCUTERIE-TRAITEUR

en 2 ans

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

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.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.

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 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
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Education Physique et Sportive
- Anglais
- Arts appliqués
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques

