

# CAP charcutier-traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1700466F — Mise à jour : 19 janvier 2026

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

## Contenu

### Objectifs

Le titulaire du CAP Charcutier traiteur réalise et présente des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

Il fabrique divers produits à base de viande de porc ainsi que des préparations chaudes et froides à base de volaille, de gibier ou de poisson.

### Programme

**Enseignement professionnel** : Pratique professionnelle ; Technologie professionnelle ; Sciences appliquées à la restauration ; Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique et social

**Enseignement général** : Français ; Histoire Géographie ; Mathématiques ; Sciences physiques ; EPS.

## Certifications préparées et métiers visés

|                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| Niveau d'entrée<br>Aucun prérequis | Niveau de sortie<br>Niveau CAP, BEP |
|------------------------------------|-------------------------------------|

### Liste des certifications

|                                               |
|-----------------------------------------------|
| CAP charcuterie-traiteur<br>Code RNCP : 38631 |
|-----------------------------------------------|

### Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité   | Lieu    | Du         | Au         |
|------------|------------|---------|------------|------------|
| 1548688    | Présentiel | Quimper | 31/08/2024 | 29/06/2026 |

Source : GREF Bretagne #1700466F