

CAP charcutier-traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 1701636F — Mise à jour : 19 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Contenu

Objectifs

Le titulaire du CAP doit être capable de :

- participer à l'approvisionnement
- réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée et cela dans le respect des règles de qualité et d'hygiène
- participer à la commercialisation des fabrications.

Programme

- 1 - Enseignements professionnels
 - Pratique professionnelle en laboratoire
 - Technologie
 - Sciences appliquées
 - Environnement économique, juridique et social
 - Prévention santé environnement
- 2- Anglais
- 3-Tutorat
- +/- Enseignements généraux
 - Mathématiques
 - Sciences physiques
 - Français
 - Histoire/Géographie.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CAP charcuterie-traiteur

Code RNCP : 38631

Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1606110	Présentiel	Vannes	01/09/2024	02/07/2026

Source : GREF Bretagne #1701636F