

CAP charcuterie-traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1906408F — Mise à jour : 15 février 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Contenu

Objectifs

Compétences attestées :

Préparer et réaliser la production

- Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer
- Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes
- Cuire et refroidir les produits finis
- Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués

Organiser et sécuriser la production

- Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
- Communiquer avec l'équipe de vente
- Gérer les déchets
- Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CAP charcutier-traiteur

Code RNCP : 37532

CAP charcuterie-traiteur

Code RNCP : 38631

Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur

H2101 — Abattage et découpe des viandes

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1613305	Présentiel	Ploufragan	25/08/2024	04/07/2026

