

CAP charcutier-traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24147454F — Mise à jour : 25 novembre 2024

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 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
1807622	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #24147454F