

CAP charcutier traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24150179F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Contenu

Objectifs

Le charcutier-traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie. Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité. Des terrines aux plats cuisinés en passant par mes saucisses ou le jambon. Le charcutier traiteur prépare et vend une multitude de produits.

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur doit être capable de

- Réaliser et présenter des produits de charcuterie et de traiteur pour une consommation différée

- D'appréhender les problèmes liés à la commercialisation et à la vente
- Participer à l'approvisionnement
- De travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène
- Réaliser et présenter des produits de charcutier-traiteur
- Participer à la commercialisation des fabrications

Programme

Enseignements professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Environnement économique juridique et social
- Arts appliqués

Modalités d'organisation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises sur le temps entreprise)

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1824997	Présentiel	Bruz	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #24150179F