

CAP charcutier-traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 24158256F — Mise à jour : 10 décembre 2024

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
1884358	Présentiel	Vannes	31/08/2025	01/07/2027

Source : GREF Bretagne #24158256F