

CAP charcutier-traiteur (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 24158264F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

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.

Programme

- 1 - Enseignements professionnels
- Pratique professionnelle en laboratoire

- Technologie

- Sciences appliquées

- Environnement économique, juridique et social

- Prévention santé environnement
- 2- Anglais
- 3- Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	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
1884383	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026

Source : GREF Bretagne #24158264F