

CAP charcutier-traiteur (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181076F — Mise à jour : 22 octobre 2025

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

Contenu

Objectifs

Polyvalent, le charcutier-traiteur maîtrise de nombreuses techniques : découpe, cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Certaines préparations à base de pâtes demandent également le tour de main du pâtissier. La curiosité est fondamentale pour ce fin cuisinier, qui cherche sans cesse à améliorer ses produits et ses plats. Il doit être force de proposition, surtout s'il est traiteur. Il aime le contact et a aussi un tempérament commercial.

La formation CAP Charcuterie-traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser et présenter des produits de charcuterie et de traiteur pour une consommation différée,
- Appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente,
- Participer à l'approvisionnement,
- Travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène,
- Réaliser et présenter des produits de charcuterie-traiteur,
- Participer à la commercialisation des fabrications.

Programme

Blocs de compétences

RNCP38631BC01 – Préparer et réaliser la production

RNCP38631BC02 – Organiser et sécuriser la production

RNCP38631BC03 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

RNCP38631BC04 – Mathématiques et physique-chimie

RNCP38631BC05 – Education physique et sportive

RNCP38631BC06 – Prévention – santé – environnement

RNCP38631BC07 – Langue vivante étrangère

RNCP38631BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

Matières générales selon profil

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

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
2091955	Présentiel	Bruz	31/08/2026	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #25181076F