

CAP charcuterie-traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181363F — Mise à jour : 9 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Contenu

Objectifs

Compétences attestées :

Préparer et réaliser la production

- Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer
- Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes
- Cuire et refroidir les produits finis
- Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués

Organiser et sécuriser la production

- Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
- Communiquer avec l'équipe de vente
- Gérer les déchets
- Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux

Programme

-

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

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
2092310	Présentiel	Ploufragan	31/08/2026	29/06/2028