CAP CHARCUTERIE TRAITEUR

Mise à jour le : 25/06/2025
Selon arrêté du 13/11/2023 portant création du diplôme
J.O. du 11/05/2016
RNCP : 38631 Date de publication : 14.02.2024
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus. L'âge peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/09 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Frais d'inscription et de dossier (17€ pour 1 an)

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 1 an, pour une durée totale de 400 h à raison de 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire du CAP Charcuterie-Traiteur prépare et vend un grand nombre de spécialités.
Il/elle découpe et trie des morceaux de viande pour fabriquer rillettes, pâtés, jambons et saucissons qui sont le résultat de plusieurs opérations : cuisson, fumage, salaison, conservation.
Polyvalent(e), il/elle travaille aussi avec d'autres matières comme la volaille et les légumes et propose des plats cuisinés.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Faire preuve d'habilité manuelle
- Avoir un esprit imaginatif et créatif
- Savoir travailler en équipe
- Avoir le sens de l'organisation

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Travailler des viandes de porc et les volailles
- Participer aux fabrications charcutières et plats cuisinés
- Fabriquer les produits traiteur : pâtisseries salées et sucrées, fonds, entrées froides et chaudes, sauces et appareils, desserts
- Préparer et présenter les produits
- Contrôler la qualité et l'hygiène des produits de la réception à la distribution

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Evaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative)
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Préparation et réalisation de la production
- Organisation et sécurisation de la production
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Réalisation du « chef d'œuvre »

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

-

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Boucher (proposé au C2M)
- BAC PRO Boucher – Charcutier - Traiteur

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ouvrier charcutier-traiteur

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques