

CAP Charcuterie-Traiteur (CT) – F/H

Mis à jour le 24 juin 2025

Conditions d'entrée et prérequis

- Maîtrise de la langue française et des fondamentaux en mathématiques

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises, particuliers

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

- **CAP Charcuterie-Traiteur**
Diplôme de l'Éducation nationale et de la Jeunesse
[RNCP38631](#)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- Contrôles en Cours de Formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Charcuterie-Traiteur** prépare et vend une multitude de produits (terrines, plats cuisinés, saucisses, jambon...).

Ses **principales missions** sont :

- Approvisionner et stocker les matières et les produits
- Réaliser, conditionner et présenter les produits de charcuterie et de traiteur (viandes, poissons crus, fabrications charcutières, fabrications traiteurs)
- Participer à l'entretien des équipements
- Contrôler la qualité

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur évolue dans un magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration.

[Téléchargez la fiche formation](#)

Contenu

- **Blocs de compétences**
BC01 – Préparer et réaliser la production
BC02 – Organiser et sécuriser la production
BC03 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
BC04 – Mathématiques et physique-chimie
BC05 – Education physique et sportive
BC06 – Prévention – santé – environnement
BC07 – Langue vivante étrangère
BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- En présentiel en centre de formation, stages en entreprise
- Les enseignements sont dispensés sur les plateaux techniques du lycée des métiers André Siegfried à Haguenau

Profil des intervenants

- Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de satisfaction : 75%

CAP Charcuterie-Traiteur (CT) – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38631
- Formacode : 21589, 21576
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2101, D1103

Taux de réussite : 100%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Renseignements, inscription et entrées en formation variables, selon profils
- Selon le nombre de places vacantes et profils des demandeurs

Financements possibles

- Région, pôle emploi, CPF, CPF de transition professionnelle, pro-A, OPCO, individuel, entreprise
- 14€ de l'heure stagiaire

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Aide-charcutier
- Charcutier
- Charcutier-traiteur
- Chef charcutier-traiteur
- Chef fabrication en charcuterie
- Aide de cuisine

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr