





# **CAP Charcutier-Traiteur (CT) – F/H**

Mis à jour le 20 octobre 2025

# Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème

Maîtrise du français et des calculs

Etre titulaire d'un CAP en boucherie

#### Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

#### **Public visé**

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

#### Rythme

Temps plein

#### Durée en centre

10 mois

# **Validation**

 CAP Charcutier-Traiteur Diplôme Education Nationale de niveau 3

## Certification

Oui

#### Modalités d'évaluation

Contrôles Continus en cours de Formation (CCF)

# Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

### Entrée et sortie

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

## **Objectifs professionnels**

Le titulaire du **CAP Charcutier-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.

#### Contenu

Enseignement général

La connaissance des matières premières et des matériels

La prévention des accidents

Le stockage des produits

L'approvisionnement du magasin

Les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène

La connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social

Prévention santé et environnement

Initiation économique et juridique

# Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

# **Profil des intervenants**

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

### Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

#### Délais et modalités d'accès







# **CAP Charcutier-Traiteur (CT) – F/H**

# permanente

Non

# Codes réglementaires

Code RNCP : 38631Formacode : 21589, 21576

Code NSF: 221Code ROME: H2101,

D1103

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

# **Financements possibles**

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

# 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 ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach 68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.com