

# CAP Charcutier-Traiteur (CT) – F/H

Mis à jour le 6 février 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème

Maîtrise du français et des calculs

Motivation pour les métiers de bouche

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

450 heures

## Durée en entreprise

850 heures

## 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

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

Formateurs spécialisés dans le domaine de la boucherie/charcuterie et des métiers de bouche

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

# CAP Charcutier-Traiteur (CT) – F/H

Oui

## Entrée-sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : 38631
- Formacode : 21589, 21576
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2101, D1103

## Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

## Financements possibles

Financements possibles pour les salariés et les particuliers : financement individuel et/ou mobilisation du Compte Personnel de Formation (CPF), Projet de Transition Professionnelle (PTP) pour les personnes en reconversion, financement par les entreprises et/ou les OPCO dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. Nous consulter.

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 autres 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](mailto:contact@greta-alsace-sud.com)
- 03 89 22 92 22
- [www.greta-alsace-sud.fr/](http://www.greta-alsace-sud.fr/)