



# Certificat d'aptitude professionnelle Charcuterie-traiteur

## CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

### Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle charcuterie-traiteur sera capable de réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène. Il saura également appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente.

### Programme

#### COMPETENCES

##### Bloc 1 - 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

##### Bloc 2 - 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

##### Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

##### Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie

##### Bloc 5 - Education physique et sportive

##### Bloc 6 - Prévention-santé-environnement

##### Bloc 7 - Langue vivante étrangère

##### Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

##### Bloc 9 - Mobilité (facultatif)

### Infos pratiques

#### Type de formation

Formation alternance

#### Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de charcutier traiteur.

#### Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

#### Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

#### Adresse

##### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



### Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

# Les conditions d'admission

## Prérequis

En apprentissage, avoir 15 ans révolus à la signature du contrat et avoir effectué la classe de 3e ; ou être âgé de 16 ans et plus. Pour toutes autres situations/contrats, nous contacter.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↪ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

## Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Traiter et préparer la viande crue ou cuite / Confectionner des produits alimentaires de charcuterie comme les jambons, pâtés, saucissons, saucisses... / Travailler des matières premières variées comme le poisson, la volaille, les légumes pour la réalisation de hors d'œuvre chauds et froids, de plats cuisinés / Respecter les règles d'hygiène et de sécurité propres au domaine de l'alimentation / Participer à la commercialisation et vendre les produits / Contrôler la qualité

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : Examen par contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible.

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

## Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

## Perspectives métiers

Charcutier - traiteur ...

Pour en savoir plus sur le métier de charcutier traiteur, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/>

## Poursuite d'études

En 1 an : CAP Boucher, CS Employé traiteur; en 2 ans : Bac pro Boucher charcutier traiteur, BP Charcutier traiteur

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 17/12/2024

**Intitulé** : CAP Charcuterie-traiteur -

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET  
DE LA JEUNESSE

**Code RNCP** : 38631 - JO du 14/02/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contacts



**SERVICE développement et promotion**

[ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr)

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - [ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr) - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



**Brest cedex 9**

- Nous contacter