CAP - Charcutier-traiteur

> Maîtrisez les fondamentaux de la charcuterie-traiteur pour préparer et valoriser une large gamme de produits artisanaux

- **Apprentissage**
- **CAP - Charcutier-traiteur**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 6 mois à 3 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- FABRIQUER des produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur en sécurisant la production
- TRAVAILLER une grande variété de matières premières : viandes, légumes, œufs, poissons, f ruits de mer
- CRÉER des recettes dans le respect des usages professionnels et des bonnes pratiques de développement durable et ASSOCIER des compétences en cuisine, boucherie et pâtisserie
- PARTICIPER à la commercialisation des produits

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- 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 - EPS (Education physique et sportive)
- BC06 - PSE (Prévention - santé - environnement)
- BC07 - Langue vivante étrangère
- BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (bloc facultatif)
- BC09 - Mobilité (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
CAP - CHARCUTERIE TRAITEUR

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP38631

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 14/02/2024

Débouchés :
Le titulaire du CAP Charcutier -Traiteur permet d'accéder à un emploi de charcutier traiteur qualifié.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel)

Exemples de formations :

- CS employé traiteur
- CS vente-conseil en boucherie
- Bac pro boucher charcutier traiteur
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- Aucun prérequis
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation compris entre 100 et 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/perpignan-rivesaltes/catalogue/cap-charcutier-traiteur-for-01034**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006