

CAP Charcutier Traiteur

RNCP38631 – échéance 01/09/2029

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisserie charcutière et de produits traiteur. Il travaille des ingrédients et matières premières variées pour créer des recettes. Ce métier nécessite une grande polyvalence associant des compétences en cuisine, en boucherie et en pâtisserie.

Compétences attendues

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

UG1 : Français et Histoire-Géographie – Ens. moral et civique

UG2 : Mathématiques et physique-chimie

UG3 : Éducation physique et sportive

UG4 : Prévention-santé-environnement

UG5 : Langue vivante étrangère

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Charcuteries-traiteurs artisanales (activité sédentaire ou non)
- Entreprises de traiteur (boutique ou évènement)
- Établissements de restauration commerciale

Emplois :

- ✓ Charcutier-traiteur en établissement artisanal ou de restauration commerciale

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Plateforme de révision
- Accompagnement individuel



DUREE : **24 mois – 420h/an**

CAP en 1 an pour titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros



PREREQUIS :

Niveau 3^{ème}, savoir lire, écrire, compter



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

Tous types de publics



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Examen final ponctuel



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- Mention complémentaire traiteur

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP38631](#)

[Référentiel CAP Charcutier Traiteur](#)

Email : cfacontact@nicedotdazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicedotdazur.org

UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A