CAP Charcutier Traiteur

RNCP38631 – échéance 31/07/2029 – Niveau 3

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
- Entreprises de traiteur (boutique ou évènement)
- Établissements de restauration

Emplois :

- ✓ Charcutier-traiteur
- ✓ Opérateur de fabrication de produits alimentaires

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation professionnelles sur plateaux techniques
- Accompagnement individuel

DUREE : **24 mois – 420h/an**
Possible en 1 an pour les 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 3ème

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

- CAP Boucher
- BP Charcutier traiteur
- CS Fabrication traiteur

INSCRIPTION :

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

InserJeunes	Fiche RNCP38631	Référentiel CAP Charcutier Traiteur

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 - Site : cfa.nicecotedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A

Mise à jour 16/10/2026