



# FORMATION

CAP  
CHARCUTIER TRAITEUR



*Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète*

**CFA NICOLAS ALBANO**

TÉL : 04 99 57 60 35  
SITE : [www.cfadesete.fr](http://www.cfadesete.fr)



# CAP CHARCUTIER TRAITEUR

DESCRIPTIF ET RÉFÉRENTIEL CONSULTABLE SUR LE SITE DE FRANCE COMPÉTENCES :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/>

Date d'enregistrement de la certification : 14/02/2024 et valable jusqu'au 31/07/2031

Certifiée par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

## OBJECTIF DE QUALIFICATION :

### Niveau III – Ouvrier(e) Charcutier(e) qualifié(e)

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Réceptionner les produits
- Stocker les produits et gérer les stocks
- Organiser et approvisionner son poste de travail
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des fabrications charcutières et « traiteur »
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des viandes, volailles et poissons crus
- Produire et réaliser
- Conditionner et présenter les produits
- Commercialiser et vendre
- Communiquer avec l'équipe de travail
- Contrôler et maintenir la qualité des produits
- Réaliser des opérations comptables de base
- Situer l'entreprise dans son environnement économique, juridique et social

#### PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION ET PRÉREQUIS :

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus.
- Autres publics : nous consulter

#### QUALITÉ DES FORMATEURS :

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

#### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :

Pré-inscription par formulaire en ligne possible toute l'année à partir du site Web [www.cfadesete.fr](http://www.cfadesete.fr) rubrique [Apprentis/Déposer ma candidature] ou sur rendez-vous lors des mercredis de l'apprentissage ou des journées Portes ouvertes au centre, plus d'infos sur la page d'accueil du site Web.

Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter. Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

#### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 420 h en centre de formation sur 1 an
- 1 187 h en entreprise sur 1 an
- Être titulaire du CAP Boucher et/ou Cuisine
- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement
- Alternance Centre de formation / Entreprise
- 35 h hebdomadaires en centre de formation
- Amplitude horaire variable en fonction des plannings
- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel
- Effectif global : 63 à 90 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 7 apprenants par groupe

#### CERTIFICATION :

CAP CHARCUTIER TRAITEUR –  
DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU III



# CAP CHARCUTIER TRAITEUR

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

### 1-LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

### 2-LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

### 3-LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

### 4 - PROGRAMME :

#### DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Bloc 1 : Pratique professionnelle en laboratoire et espace de vente charcuterie- traiteur
- Chef d'œuvre (démarche de projet)
- Bloc 2 : Technologie et arts appliqués en produits de charcuterie et produits traiteurs
- Bloc 3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements en laboratoire de charcuterie-traiteur
- Bloc 4 : Connaissance de l'entreprise de charcuterie-traiteur et de son environnement, économique juridique et social.

#### DOMAINE GÉNÉRAL :

- Bloc 5 : Prévention-santé-environnement

## TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 min de marche du CFA

## RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Ouvrier(e) charcutier(e) qualifiée
- Création d'entreprise

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite (Référénte handicap : Magali GONZALEZ)

## SUITES DE PARCOURS :

- BP CHARCUTIER - TRAITEUR

## TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

[cfa.accueil@cfadesete.fr](mailto:cfa.accueil@cfadesete.fr) / 04 99 57 60 35

Référente handicap : Magali GONZALEZ  
[magali.gonzalez@cfadesete.fr](mailto:magali.gonzalez@cfadesete.fr) / 04 99 57 60 37

