CAP charcutier-traiteur

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 24158256F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP doit être capable de :
- participer à l'approvisionnement
- réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée et cela dans le respect des règles de qualité et d'hygiène
- participer à la commercialisation des fabrications.

Programme

1 - Enseignements professionnels
- Pratique professionnelle en laboratoire
- Technologie
- Sciences appliquées
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention santé environnement

2- Anglais

3-Tutorat

+/- Enseignements généraux
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Français
- Histoire/Géographie.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

CAP charcuterie-traiteur
Code RNCP : 38631

Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1884358S	Présentiel	Vannes	01/09/2025	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #24158256F