# CAP charcuterie-traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180817F — Mise à jour : 10 octobre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

## Présentation de la formation

### Objectifs

A l'issue de la formation le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle charcuterie-traiteur sera capable de réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène. Il saura également appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente.

### Programme

**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

**Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique**

**Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie**

**Bloc 5 - Education physique et sportive**

**Bloc 6 - Prévention-santé-environnement**

**Bloc 7 - Langue vivante étrangère**

**Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)**

**Bloc 9 - Mobilité (facultatif)**

## Certifications préparées et métiers visés

| Niveau d'entrée | Niveau de sortie |
|---|---|
| **Sans niveau spécifique** | **Niveau CAP, BEP** |

### Liste des certifications

**CAP charcuterie-traiteur**

Code RNCP : 38631

**Métiers associés**

**D1103** — Charcuterie - traiteur

**H2101** — Abattage et découpe des viandes

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2091633S | Présentiel | Guipavas | 01/09/2026 | 30/06/2028 |

Source : GREF Bretagne #25180817F