CAP charcutier-traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181481F — Mise à jour : 29 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation CAP Charcuterie-traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

• Réaliser et présenter des produits de charcuterie et de traiteur pour une consommation différée,
• Appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente,
• Participer à l'approvisionnement,
• Travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène,
• Réaliser et présenter des produits de charcuterie-traiteur,
• Participer à la commercialisation des fabrications

Programme

Blocs de compétences

RNCP38631BC01 - Préparer et réaliser la production
RNCP38631BC02 - Organiser et sécuriser la production
RNCP38631BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP38631BC04 - Mathématiques et physique-chimie
RNCP38631BC05 - Education physique et sportive
RNCP38631BC06 - Prévention - santé - environnement
RNCP38631BC07 - Langue vivante étrangère
RNCP38631BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2092434S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	02/07/2028

Source : GREF Bretagne #25181481F