CAP charcutier-traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213012F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP Charcutier traiteur réalise et présente des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.
Il fabriques divers produits à base de viande de porc ainsi que des préparations chaudes et froides à base de volaille, de gibier ou de poisson.

Programme

Enseignement professionnel : Pratique professionnelle ; Technologie professionnelle ; Sciences appliquées à la restauration ; Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique et social
Enseignement général : Français ; Histoire Géographie ; Mathématiques ; Sciences physiques ; EPS.

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
2330949S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26213012F