CAP charcutier traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213076F — Mise à jour : 27 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Polyvalent, le charcutier-traiteur maîtrise de nombreuses techniques : découpe, cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Certaines préparations à base de pâtes demandent également le tour de main du pâtissier. La curiosité est fondamentale pour ce fin cuisinier, qui cherche sans cesse à améliorer ses produits et ses plats. Il doit être force de proposition, surtout s'il est traiteur. Il aime le contact et a aussi un tempérament commercial.

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
2331026S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26213076F