CAP charcutier-traiteur (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213367F — Mise à jour : 22 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

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
2331350S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	03/07/2028

Source : GREF Bretagne #26213367F