

CAP CHARCUTERIE TRAITEUR NIVEAU 3



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025



PRÉREQUIS

- Jeunes ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur
- Salarié du secteur ou en reconversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.
- Adultes : niveau 3e recommandé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

PROGRAMME

- Techniques de fabrication en charcuterie
- Réalisation de produits traiteur
- Technologie professionnelle et connaissance des produits
- Organisation et gestion de la production
- Vente et relation client
- Français
- Histoire-Géographie – EMC
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- PSE (Prévention Santé Environnement)

DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le charcutier-traiteur exerce un métier artisanal alliant tradition, technicité et créativité culinaire. Il réalise une large gamme de produits de charcuterie et de plats traiteurs, en maîtrisant les techniques de fabrication, de cuisson et de conservation.

Dans le respect strict des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité, il intervient à chaque étape : sélection des matières premières, transformation, élaboration des recettes et mise en valeur des produits finis. La formation développe également le sens de l'organisation et la relation client.

Métier de passion et de précision, il offre des perspectives d'emploi variées en laboratoire artisanal, commerce de proximité ou restauration.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Confectionner des produits de charcuterie et de traiteur
- Réaliser la découpe et la préparation du porc et des produits transformés
- Élaborer des plats cuisinés à emporter et travailler viandes, abats, volailles, poissons et gibiers

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Travailler en autonomie dans l'organisation des tâches
- Faire preuve de créativité dans la réalisation des produits
- Acquérir le sens de l'organisation et de la rigueur
- Avoir une bonne résistance physique

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur** : Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans toutes les étapes de préparation.
- **Organisation** : Gérer les différentes étapes de fabrication pour optimiser le temps et la qualité.
- **Créativité** : Proposer des produits et présentations attractives pour la clientèle.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu souhaites apprendre à transformer et préparer viandes, volailles et poissons avec précision.
- Tu veux te former à un métier manuel alliant savoir-faire technique et artisanal.
- Tu souhaites développer des compétences en relation client et en valorisation des produits.

CAP CHARCUTERIE TRAITEUR

NIVEAU 3

CMA FORMATION

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Charcutier - Traiteur
Opérateur de fabrication de produits alimentaires

Dans une entreprise de traiteur classique ou événementiel ou une boulangerie-pâtisserie proposant une offre traiteur.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CAP Boucher
BP Charcutier-traiteur
BP Boucher (à définir suivant le parcours de formation du candidat)
CS Fabrication-Traiteur

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



CAP - Charcuterie-traiteur

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38631.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 24/12/2023