

# CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

BOUCHERIE  
CHARCUTERIE

Niveau 3



OCCITANIE

## PUBLIC

- **En apprentissage**  
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
  - Salariés
  - Demandeurs d'emploi

## PRÉREQUIS

Aucun

## DURÉE

**6 mois à 3 ans, soit de 100 à 420 heures par an**

## LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

## TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé).

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

## ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

## Objectifs

- **FABRIQUER** des produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur en sécurisant la production
- **TRAVAILLER** une grande variété de matières premières : viandes, légumes, œufs, poissons, fruits de mer
- **CRÉER** des recettes dans le respect des usages professionnels et des bonnes pratiques de développement durable et **ASSOCIER** des compétences en cuisine, boucherie et pâtisserie
- **PARTICIPER** à la commercialisation des produits

## LES CMA OCCITANIE



### EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



### PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



### MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



### CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

## Programme

- **BC01** - Préparer et réaliser la production
- **BC02** - Organiser et sécuriser la production
- **BC03** - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- **BC04** - Mathématiques et physique-chimie
- **BC05** - EPS (Education physique et sportive)
- **BC06** - PSE (Prévention - santé - environnement)
- **BC07** - Langue vivante étrangère
- **BC08** - Arts appliqués et cultures artistiques (bloc facultatif)
- **BC09** - Mobilité (bloc facultatif)

### ➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
- Livret de formation et plateforme interactive

### ➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

### ➤ Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel)

Exemples de formations :

- CS employé traiteur
- CS vente-conseil en boucherie
- Bac pro boucher charcutier traiteur
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur

### ➤ Débouchés

Le titulaire du CAP Charcutier -Traiteur permet d'accéder à un emploi de charcutier traiteur qualifié.

Il ou elle peut accéder ensuite à des postes à responsabilité, par exemple chef ou cheffe charcutier-traiteur ou responsable de laboratoire, et potentiellement créer sa propre entreprise

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences :

[www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/](http://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/)  
et sur notre site web.

## DANS NOS CMA

- Ariège
- Aveyron
- Gers
- Lozère
- Tarn
- Aude
- Haute-Garonne
- Lot
- Pyrénées-Orientales

### CMA FORMATION



#### Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :  
[artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti](http://artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti)



#### CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale  
31240 SAINT-JEAN  
[crma@crma-occitanie.fr](mailto:crma@crma-occitanie.fr)

**3006** Service & appel gratuits