



# CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

Niveau 3



## 👤 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

# CAP CHARCUTIER-TRAITEUR



## 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  
Livre 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/rnccp/38631/](http://www.francecompetences.fr/recherche/rnccp/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

3006 Service & appel gratuits