

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

CAP CHARCUTERIE-TRAITEUR

en 2 ans

Parole d'apprenti : " Tradition et modernité : devenez charcutier ! "

www.cfmada.fr
edgaro@cfmada.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



Mis à jour le 11/12/25

PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Etre âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 38631

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP « Charcuterie-traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur.

Il assure les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées, jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire.

Travaillant des ingrédients et matières premières variés, il transforme ces produits bruts pour créer recettes de charcuterie, entrées et plats. Le métier associe donc à la charcuterie des compétences en cuisine, boucherie et pâtisserie.

Il travaille au sein d'un laboratoire et mobilise outils et équipements de haute technologie.

Il exerce dans le respect systématique des règles d'hygiène et sécurité, appliquées au personnel, locaux, matériels, produits alimentaires et process de fabrication, ainsi que dans le respect des bonnes pratiques de développement durable.

Activités visées :

- Préparation et réalisation de la production
- Organisation et sécurisation de la production

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique charcuterie-traiteur

- Technologie charcuterie-traiteur

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES/SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées

- Prévention Santé Environnement

- Chef d'œuvre

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Education Physique et Sportive

- Anglais

- Arts appliqués

- Français

- Histoire-Géographie

- Mathématiques

- Sciences physiques

POURSUITES DE FORMATION

- CS Employé traiteur (possible au CFA)
- CAP Boucher (possible au CFA)
- BP Boucher (possible au CFA)
- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel Boucher-charcutier-traiteur

Le titulaire du CAP Charcuterie-traiteur peut exercer son activité en :

- charcuterie-traiteur artisanal (activité sédentaire ou non sédentaire)
- boucherie-charcuterie artisanale (activité sédentaire ou non)
- entreprise de traiteur : restaurant, poissonnerie, pâtisserie, en boutique ou événementiel.
- établissements de restauration commerciale
- charcuterie-conserverie, charcuterie-salaison

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmnda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

www.cfmnda.fr

04 75 61 69 55
secretariat@cfmnda.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile