CAP Charcuterie-Traiteur (CT) – F/H

Mis à jour le 10 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise de la langue française et des fondamentaux en mathématiques

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

- **CAP Charcuterie-Traiteur**
  Diplôme de l'Education nationale et de la Jeunesse
  RNCP38631

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Charcuterie-Traiteur** prépare et vend une multitude de produits (terrines, plats cuisinés, saucisses, jambon…).

Ses **principales missions** sont :

- Approvisionner et stocker les matières et les produits
- Réaliser, conditionner et présenter les produits de charcuterie et de traiteur (viandes, poissons crus, fabrications charcutières, fabrications traiteurs)
- Participer à l'entretien des équipements
- Contrôler la qualité

Le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur **évolue dans un magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration.**

Téléchargez la fiche formation

Contenu

- **Blocs de compétences**
  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 – Education physique et sportive
  BC06 – Prévention – santé – environnement
  BC07 – Langue vivante étrangère
  BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- En présentiel en centre de formation, stages en entreprise
- Les enseignements sont dispensés sur les plateaux techniques du lycée des métiers André Siegfried à Haguenau

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de satisfaction : 75%

CAP Charcuterie-Traiteur (CT) – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38631
- Formacode : 21589, 21576
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2101, D1103

Taux de réussite : 100%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.
- Les délais d'accès à nos formations varient de 14 jours à 4 mois en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

Financements possibles

Région, pôle emploi, CPF, CPF de transition professionnelle, pro-A, OPCO, individuel, entreprise
13€ de l'heure stagiaire

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Aide-charcutier
- Charcutier
- Charcutier-traiteur
- Chef charcutier-traiteur
- Chef fabrication en charcuterie
- Aide de cuisine

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
  67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr