

# CAP CHARCUTIER TRAITEUR

N° RNCP : RNCP37532

DIPLOME DU MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE  
(CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE) - NIVEAU 3

Le/La titulaire du CAP Charcutier  
Traiteur

prépare, conditionne et présente  
des produits de charcuterie et  
traiteur (des viandes, des poissons  
crus, des fabrications charcutières et  
des fabrications traiteurs) pour une  
consommation différée, dans le respect  
des règles de qualité et d'hygiène.

Il/elle approvisionne et stocke des  
matières et des produits. Il/elle  
participe à l'entretien des équipements,  
au contrôle de la qualité, à la  
commercialisation et à la vente des  
produits.

Il/elle peut exercer son activité dans  
toutes les entreprises justifiant d'un  
laboratoire et/ou d'un atelier de  
fabrication des produits de charcuterie-  
traiteur : charcuterie, charcuterie-traiteur,  
traiteur, boucherie-charcuterie-traiteur,  
charcuterie-conserverie, charcuterie-  
salaison.

## Objectifs

Le/la titulaire du CAP Charcutier  
Traiteur sera capable de :

- Approvisionnement : réception des  
marchandises et stockage,
- Production : organisation de sa  
production, réalisations,
- Commercialisation : en magasin, en  
service différé,
- Entretien,
- Contrôle qualité.

## Durée et rythme de la formation

- La formation est dispensée  
sur 2 ans, soit 812 heures
- Une semaine en centre de formation  
et deux semaines en entreprise (Le  
calendrier prévisionnel de la formation  
peut être modulé d'ici à la rentrée 2024  
en fonction des besoins du secteur)

## Inscription, modalités et délais d'accès

- Sur dossier, entretien de motivation  
et test de positionnement.
- Dès la sortie de 3<sup>ème</sup>
- En alternance, formation  
accessible de 16 à 29 ans
- Personne en situation de handicap  
et besoins spécifiques : contactez-  
nous pour être mis en relation  
avec notre référent handicap

Dossier téléchargeable sur :  
[egd-normandie.fr](http://egd-normandie.fr)

## Passerelles, équivalences et poursuites d'études

- Possibilité de poursuite d'études  
(exemples : MC Employé Traiteur, CAP  
Boucher, BP Charcutier-Traiteur, Brevet  
de Maîtrise en Charcutier-Traiteur)
- Équivalences du CAP :  
Diplôme de niveau 3



## Métiers visés

Traiteur • Charcutier • Boucher-charcutier • Traiteur/Charcutier en grande  
ou moyenne distribution • Industries alimentaires •

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements professionnels :

#### Compétences visées :

Bloc de compétences 1 :  
Pratique professionnelle en laboratoire  
et espace de vente charcuterie-traiteur

Bloc de compétences 2 :  
Technologie et arts appliqués en  
produits de charcuterie et produits  
traiteurs

Bloc de compétences 3 :  
Sciences appliquées à l'alimentation,  
à l'hygiène et aux équipements en  
laboratoire charcuterie-traiteur

Bloc de compétences 4 :  
Connaissance de l'entreprise de  
charcuterie-traiteur et de son  
environnement économique, juridique  
et social

### Enseignements généraux :

- Français
- Histoire/Géographie
- Enseignement Moral & Civique
- Mathématiques & Sciences
- Anglais
- Éducation Physique & Sportive
- Prévention Santé Environnement



### Statut et coût de la formation

- Contrat d'apprentissage : formation prise en charge par l'employeur dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
- Autres : nous consulter

### Modalités d'évaluation

#### Possibilité de valider la certification par bloc de compétences :

- **EP1 - Pratique professionnelle en laboratoire et espace de vente charcuterie-traiteur** : Coef 10, forme : pratique et oral - durée 7h
- **EP 2 - Technologie et arts appliqués en produits de charcuterie et produits traiteurs** : Coef 4, forme : écrit - durée 2h
- **EP 3 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements en laboratoire charcuterie-traiteur** : Coef 1, forme : écrit - durée 30 minutes
- **EP 4 - Connaissance de l'entreprise de charcuterie-traiteur et de son environnement économique, juridique et social** : Coef 14, forme : pratique - durée 6h
- **EG1 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique** : Coef 3, forme : écrit et oral - durée 2h15
- **EG2 - Mathématiques & Sciences** : Coef 2, forme : écrit - durée 2h
- **EG3 - Éducation physique et sportive** : Coef 1
- **EG4 - Langue vivante** : Coef 1, forme : oral - durée : 20 minutes
- **Epreuve facultative - LV2** : forme : oral - durée : 20 minutes

### Modalités et moyens pédagogiques :

- Cours en présentiel
- Examens blancs et évaluations formatives avec bulletins de notes semestriels
- Mise en situation professionnelle : plateaux techniques
- Centre de ressources pédagogiques
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques, vidéoprojecteurs, TBI
- Amphithéâtre
- Ressources digitales

### Contact

 06 88 37 54 22

 [contact@ecole-egd.fr](mailto:contact@ecole-egd.fr)

 [www.ecole-egd.fr](http://www.ecole-egd.fr)