

## FICHE FORMATION

### CAP Charcutier-Traiteur

---

#### Objectifs :

---

Le CAP Charcutier traiteur est un diplôme national attestant du savoir-faire dans la réalisation de nombreuses préparations alimentaires à base de viande, de gibier, etc. Maîtrisant l'art culinaire dans son ensemble, le titulaire du CAP exerce son métier dans les restaurants et industries hôtelières. Il conseille les clients sur leurs achats et gère la relation commerciale avec les fournisseurs.

Un charcutier traiteur peut évoluer vers une carrière importante : chef d'entreprise semi-industrielle, chef de laboratoire... Après quelques années d'expérience, il sera en mesure de créer sa propre entreprise commerciale (restaurant, atelier traiteur organisateur de réceptions...).

#### Prérequis :

---

- Signer un contrat d'apprentissage ou Pour un contrat d'apprentissage : avoir entre 16 et 29 ans révolus ;
- Sortir de 3ème.

#### Aptitudes :

---

- Diversité des activités, des préparations et présentations
- Contact avec la clientèle
- Travail en laboratoire debout en température basse
- Respect des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité

#### Compétences :

---

- Autonomie
- Créativité
- Sens de l'organisation
- Résistance physique

## Disciplines étudiées :

---

### DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Réalisation et présentation de produits de charcuterie – traiteur
- Participation à l’approvisionnement
- Conditionnement, conservation, etc.
- Technologie-arts appliqués : acquérir les bases culturelles et méthodologiques communes au métier du charcutier traiteur assemblant la créativité selon les règles d’art et la production industrielle
- Connaissance de l’entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Sciences appliquées à l’alimentation, à l’hygiène et aux équipements
  - Première section : Hygiène alimentaire
  - Deuxième section : Microbiologie et Hygiène
  - Troisième section : équipements

### DOMAINES GÉNÉRAUX :

- Français
- Histoire et géographie
- EEJ
- Mathématiques – Sciences Physiques
- Arts appliqués
- Langues
- PSE
- EPS

## Méthodes mobilisées :

---

CCF et / ou ponctuel

## Modalités d’évaluation :

---

Évaluations en Centre de Formation et en entreprise  
Passage de l’examen à l’issue de la formation

## Accessibilité :

---

Tous publics.

## Délais d’accès :

---

Rentrée de septembre à décembre.

## Informations pratiques :

---