

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

# CAP Charcuterie-Traiteur (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 38631

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle 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 approvisionne et stocke des matières et des produits. Il participe à l'entretien des équipements, au contrôle de la qualité, à la commercialisation et à la vente des produits. Il 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.

## ➤ MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

### ☞ **Apprentissage :**

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16<sup>ème</sup> année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Néant

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec le responsable pédagogique

Délais d'accès : De septembre à décembre

### ☞ **Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :**

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

## ➤ DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Autres publics
<b>Durée de la formation</b>	2 ans (400 heures par an)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
<b>Tarifs</b>	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	
<b>Modalités de formation</b>	Formation en présentiel	
<b>Modalités d'évaluations</b>	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)	
<b>Méthodes pédagogiques</b>	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative	
<b>Moyens pédagogiques</b>	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)	

➤ **Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

**Emilie HERBOMEZ :**

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfai-aude.fr

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

Certificateur :  
Ministère de l'Éducation  
nationale et de la Jeunesse

Date de l'enregistrement :  
24/12/2023

Echéance de l'enregistrement :  
31/08/2026

CMA Formation Lézignan-Corbières  
22 avenue des Genêts  
11200 Lézignan-Corbières

CO.00.02.11-6 du 18.10.24 (web)

## ➤ PROGRAMME DE FORMATION

- 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)
- BC09** - Mobilité (facultatif)

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s), se rapprocher du secrétariat pédagogique :

☎ 04.68.11.22.14

✉ [secrétariat@cfai-aude.fr](mailto:secrétariat@cfai-aude.fr)

## ➤ DÉBOUCHÉS

**Poursuites d'études :** BP charcutier-traiteur, Bac pro boucher charcutier-traiteur, BP boucher, MC (futur CS) employé traiteur, MC (futur CS) vente-conseil en boucherie.

**Perspectives métiers :** Ouvrier charcutier-traiteur.

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur [France compétence](#).

## ➤ LES + DE CMA FORMATION

- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Plateaux techniques dédiés pour chaque métier
- Internat et cantine modernes
- Centre de ressource multimédia
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

## ➤ INFORMATIONS ET CONTACTS

**Nelly LOPEZ**

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation  
*Service orientation et accompagnement*

☎ 04.68.11.22.04 / 04.68.11.22.15

✉ [n.lopez@cfai-aude.fr](mailto:n.lopez@cfai-aude.fr)

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux



CMA FORMATION

📍 LÉZIGNAN-CORBIÈRES

  
Chambre  
des  
**Métiers**  
et de  
**Artisanat**  
OCCITANIE  
AUDE