

# CAP CHARCUTIER - TRAITEUR

Apprentissage

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Charcutier - Traiteur est un ouvrier qualifié dans le domaine de la charcuterie et du traiteur.

Ses principales missions sont les suivantes:

- Participer à la réception et au stockage des matières d'œuvre.
- Vérifier la traçabilité des produits et leur conformité quantitative et qualitative au regard du bon de commande.
- Réaliser, conditionner et présenter des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs).
- Maîtriser les différentes opérations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.
- Fabriquer des produits de qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Organiser son poste de travail.
- Maîtriser les connaissances technologiques du métier.
- Présenter ses produits sur l'étal.
- Vendre ses produits : accueil, écoute, conseil de la clientèle, analyse des besoins et des attentes.

Le titulaire du CAP Charcutier - Traiteur évolue généralement dans des entreprises artisanales de boucherie, boucherie-charcuterie, traiteur.

Il peut également travailler en restauration traditionnelle, au sein d'abattoirs ou encore dans les rayons boucherie/charcuterie de la grande distribution.

**Prérequis :** Etre âgé de 15 à 29 ans révolus

**Validation par blocs de compétences :** Non

**Durée :** 2 ans

**Lieu :** UFA Roosevelt à Mulhouse

**Diplôme de l'Education nationale** (niveau 3)

**Taux de réussite 2025 :** 86,67%

**Codes**

- Code RNCP : RNCP37530
- Code NSF : 221
- Formacode : 21599, 21589, 34505, 21576
- Code ROME : D1103, D1101



## PROGRAMME

### Enseignements professionnels :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique
- Techniques commerciales

### Enseignements généraux :

- Français
- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Histoire-Géographie
- Langue vivante
- Prévention-Santé-Environnement
- Education Physique et Sportive

## 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 :

- BAC PRO, titres ou certificats de niveau 4



### CONTACT

Ilhèm YAHIA

Chargée de développement

06 49 32 08 23

ilhem.yahia@cfa-academique.fr



Retrouvez tous les détails de cette formation en flashant ce QR Code

# DES FORMATIONS EN APPRENTISSAGE DU CAP AU BAC +2 !



## COMMERCE – VENTE

CAP Equipier Polyvalent du Commerce  
 CAP Fleuriste  
 BP Fleuriste  
 BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente - Options A et B  
 BTS Management Commercial Opérationnel  
 BTS Négociation Digitalisation de la Relation Client

### DURÉE

2 ans  
 2 ans  
 2 ans  
 2 ou 3 ans  
 2 ans  
 2 ans



## LOGISTIQUE

CAP Logistique  
 BAC PRO Logistique

### DURÉE

2 ans  
 2 ou 3 ans



## MÉTIER DE BOUCHE

CAP Boucher  
 CAP Boulanger  
 CAP Charcutier Traiteur  
 CAP Pâtissier  
 CAP Chocolatier - Confiseur  
 BP Boulanger  
 CTM Boucher - Charcutier - Traiteur

### DURÉE

2 ans  
 2 ans  
 2 ans  
 2 ans  
 1 an  
 2 ans  
 3 ans



## SANTÉ – SOCIAL

CAP Accompagnement Educatif en Petite Enfance  
 DEUST Préparateur / Technicien en Pharmacie

### DURÉE

2 ans  
 2 ans



## SERVICES ADMINISTRATIFS ET DE GESTION

BAC PRO Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités  
 BTS Gestion de la PME

### DURÉE

3 ans  
 2 ans

CTM : Certificat Technique des Métiers (Niveau 3)  
 BAC PRO : Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)  
 BTS : Brevet de Technicien Supérieur (Niveau 5)  
 DEUST : Diplôme d'Etudes Universitaire Scientifique et Technique (Niveau 5)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)  
 BP : Brevet Professionnel (Niveau 4)



**UFA Roosevelt - Tour Nessel**  
 58 Grand Rue  
 Espace des enseignements pratiques

**UFA Roosevelt - Tour du Diable**  
 18 rue de la Tour du Diable  
 Espace des enseignements théoriques et administration de l'UFA

## UFA ROOSEVELT

18 rue de la Tour du Diable - BP 2307  
 68069 MULHOUSE Cedex

● TRAM 2 - Arrêt Tour Nessel  
 ● BUS 10 et 20 - Arrêt Gay-Lussac  
 ☎ 03 89 36 20 90  
 ☎ 03 89 36 20 91

🌐 ufa-roosevelt@cfa-academique.fr  
 www.ufa-roosevelt.fr

Chargée de développement de l'apprentissage  
 Ilhèm YAHIA  
 06 49 32 08 23  
 ilhem.yahia@cfa-academique.fr

Référente Handicap  
 Elodie SCHUELLER  
 06 58 56 68 86  
 elodie.schueller@cfa-academique.fr