



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.A.P. CHARCUTERIE-TRAITEUR

04ENR_FIP_CAPCharcuterieTraiteur

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Mars 2026

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Aucun diplôme exigé

Statut :

Stagiaire de la formation
professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an : 400h de formation dont 300h en enseignement professionnel et 100h en enseignement général (en fonction du positionnement)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Charcuterie-Traiteur (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP38631) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation le stagiaire sera capable de réaliser les activités liées au métier de charcutier

Compétences visées et résultats attendus :

Préparer et réaliser la production

Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer

Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes
Cuire et refroidir les produits finis

Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués

Organiser et sécuriser la production

Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer

Réceptionner et contrôler les produits livrés

Entreposer les produits et suivre les stocks

Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité

Communiquer avec l'équipe de vente

Gérer les déchets

Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux

Session 2025 :

Taux de réussite à l'examen de 75%
Taux de présentation à l'examen : 100%

**Lieu de formation
& contact :**

- CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-
grandest.fr

- CMA Formation Épinal
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaformation-epinal@cma-
grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général :
Français / Histoire-géographie-Enseignement Moral et Civique / Mathématiques / Sciences physiques et chimie / EPS/ PSE (Prévention Santé Environnement)
- Enseignement professionnel :
Sciences appliquées / Environnement Économique, Juridique et Social / Arts appliqués / Technologie / Pratique/ Chef d'œuvre/ Vécu et retours d'entreprise

Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et en entreprise

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)
- Formation dispensée en français

Coût de la formation :**12 €/H TTC par stagiaire**

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :**10 stagiaires/session (max)**

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Réfèrent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

- Le titulaire de ce CAP travaille en magasin artisanal de charcuterie ou dans une entreprise de charcuterie industrielle. Il peut aussi travailler dans un rayon spécialisé d'une grande surface ou en hôtellerie-restauration, notamment dans la restauration collective ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.
- Avec un peu d'expérience, il peut s'installer à son compte ou devenir chef de fabrication dans l'industrie agro-alimentaire.

Possibilité de poursuites d'études :

- CS employé traiteur
- BP charcutier-traiteur
- BM boucher charcutier-traiteur

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en charcuterie-traiteur
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code

*Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)*