

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 :

Être éligible au contrat d'apprentissage
Aucun diplôme exigé

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800h en centre de formation et 2840h en entreprise)
- 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 3 validé/400h
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année
- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions

De septembre à juin tous les ans

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr
- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

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 l'apprenti(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier de boucher charcutier-traiteur

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

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

Coût :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Équipements :

- 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

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : **83 %**

Taux de présentation à l'examen : **69 %**



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 semaines 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)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Débouchés :

- Le/la titulaire de ce CAP travaille en magasin artisanal de charcuterie ou dans une entreprise de charcuterie industrielle. Il/elle 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/elle 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

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

Qualification des formateurs :

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