

# CAP Charcutier-Traiteur



## Objectif

Le (la) titulaire du CAP charcutier - traiteur peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, voire dans l'hôtellerie. Il (elle) approvisionne et stocke des matières et des produits. Il (elle) réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il (elle) participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

## Prérequis

Aucun

## Durée

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)  
adaptable, présentiel – distanciel, à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

## Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

## Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- Rentrée en septembre

## Contenu

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**EP1** – Pratique professionnelle  
**EP2** – Technologie-arts appliqués  
**EP3** – Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements  
**EP4** – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

**EG1** – Français et Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique  
**EG2** – Mathématiques - Sciences physiques et chimiques  
**EG3** – Education physique et sportive  
**Epreuve facultative** : Langue vivante étrangère

## Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

## Poursuite d'études

CAP Boucher

Mention Complémentaire (MC) Employé Traiteur

Brevet Professionnel (BP) Charcutier-Traiteur - Diplôme de niveau 4

## Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Antenne du Tarn – Site de Cunac  
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

## Tarifs

8196€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 19 € de l'heure

## Contacts

Formation par apprentissage :  
05.63.48.43.60  
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :  
05.63.48.43.63  
formation@cm-tarn.fr

## Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :  
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :  
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63  
stephanie.bel@cm-tarn.fr

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

