

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER - TRAITEUR

Code RNCP 37559 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de mettre en œuvre tous les traitements de la viande de porc : découpage et préparation de la viande en vue de la vente, fabriquer des produits crus ou cuits : jambons, pâtés, saucissons, etc. Il sera capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes, ...

En alternance

2 ans

Niveau 3 \*

## PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

## TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

## DURÉE

3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

## OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Charcutier-Traiteur s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, site de Metz.



## LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site [handicap57@cma-moselle.fr](mailto:handicap57@cma-moselle.fr)
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées



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

Retrouvez nos  
chiffres-clés sur  
[cma-moselle.fr](http://cma-moselle.fr)

## PROGRAMME

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Mathématiques
- Prévention santé environnement
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
- Éducation physique et sportive



### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Approvisionner : Réceptionner ; Stocker ; Contrôler
- Produire et réaliser
- Commercialiser et vendre :
- Contrôler la qualité :
- Utiliser les matières premières (viandes, matières premières complémentaires)
- Mettre en œuvre les techniques et fabrications
- Décorer les bordures et surfaces des réalisations
- Utiliser ses connaissances en sciences appliquées à l'alimentation
- Appliquer les règles d'hygiène et entretenir les équipements
- Mettre en œuvre les règles relatives à la prévention en entreprise
- Vérifier les bons de livraison et identifier les codifications
- Traiter simplement des documents comptables
- Réaliser un chef d'œuvre



### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



### FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la charcuterie traiteur et dans les disciplines d'enseignement général.



### ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



### POURSUITE DE LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

**BM - Brevet de Maîtrise** Boucher Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 5)

**BP - Brevet Professionnel** Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 4)

**BP - Brevet Professionnel** Boucher - 2 ans (niveau 4)

**CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle** Boucher - 2 ans (niveau 3)

\* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA - Titre Pro

Niveau 5

BM - BTMS

## CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

### CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz



Le Campus des Métiers de Moselle est certifié ISO 9001

www.cma-moselle.fr  
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme  
CAP Charcutier Traiteur  
112023-V2