



# CHARCUTIER-TRAITEUR

## CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE  
RNCP N°538

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le charcutier-traiteur est le spécialiste de la transformation de la viande en produit de charcuterie crue et cuite. Il réalise aussi des repas sur commande pour les clients.

Dans un secteur en évolution constante, le titulaire du CAP Charcutier-Traiteur (niveau 3) peut poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Charcutier (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5).

### OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de fabriquer des produits de qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable d'organiser son poste de travail.
- ✓ Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du métier.
- ✓ Etre capable de présenter ses produits sur l'étal.
- ✓ Etre capable de vendre ses produits.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.  
La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au CFA.  
La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

### TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.  
Autres situations : nous consulter.

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°538.

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3<sup>ème</sup> (dérogations possibles : se renseigner auprès du CFA).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.  
Effectif maximum par classe : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



### LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du CFA.

### CONTACTS

CFA

21 rue des fusiliers marins - BP 30415  
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER

Développeurs de l'apprentissage

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfaeschau



www.instagram.com/cfa\_eschau

Taux de réussite

**100%**

Taux de satisfaction

**79%**

Taux d'insertion professionnelle

**72%**

13-01  
Nov. 2020



# CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE  
RNCP N°538

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Technologie / arts appliqués
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement, économique, juridique et social

### MODULES GENERAUX

- Français / Histoire - Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Prévention-Santé-Environnement
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
  - quizz, QCM
  - exercices pratiques
  - présentation morale
  - évaluation par l'entreprise et en entreprise

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : GettyImages-484207184 et shutterstock\_785354407

Conditions générales  
de vente



CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •  
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •  
• GLACERIE • CONFISERIE •  
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •  
• PROTHÈSE DENTAIRE •  
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

