

## CAP charcutier-traiteur

### Objectif

Le 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 approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité. [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

### • Livron-sur-Drôme - Du 30/09/2019 au 15/05/2020

- Association Drôme Ardèche de formation[...] - 5 rue de la Sablière - Site Lucien Ravit - 26250 Livron-sur-Drôme
- [Association Drôme Ardèche de formation professionnelle - Centre de formation multipro Drôme-Ardèche \(ADAFP - CFMDA\)](#) - Tél : 04 75 61 69 55
- Contact : Franck Bourret - Tél : 04 75 61 69 55

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	

**Public :** Tout public

Public relevant du conseil régional, demandeurs d'emploi, formation financée par l'entreprise ou par le particulier

**Aire de recrutement :** Autres

## Programme

Enseignement technique et professionnel

- approvisionnement et organisation : réception des produits, entreposage, suivi des stocks, prise de commande, vérification des produits, produits et transformation, connaissance du porc, traçabilité des produits.
- transformation des produits : préparation des produits de charcuterie et de traiteur (viandes, poissons crus, fabrications charcutières, fabrications traiteurs), transformation, finition.
- Commercialisation : organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration.
- équipements et locaux professionnels : nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, équipement matériel, tenue professionnelle, organisation du plan de travail, outillage, stockage des déchets, fonctionnement des chambres froides.

### **Cette certification est composée de :**

- Ufac Langue vivante étrangère
- UG 1. Expression française
- UG 2. Mathématiques
- UG 3. Vie sociale et professionnelle
- UG 4. Education physique et sportive
- UP 1. Pratique professionnelle
- UP 2. Technologie - arts appliqués
- UP 3. Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements
- UP 4. Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

## Validation de la formation

[CAP charcutier-traiteur](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

## Métiers préparés

[Charcutier/ère-traiteur/euse](#)

[Commerçant/e en alimentation](#)

[Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires](#)

## Modalités pédagogiques

**Modalité d'enseignement :** formation entièrement présentielle

## Durées et rythmes

**Organisation des cours :** 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Durée en centre :** 343 h

**Durée en entreprise :** 560 h

**Durée totale :** 903 h

## Admission

**Niveau d'entrée :**

niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

**Recrutement :**

Aucun prérequis de niveau.

Posséder un diplôme de niveau V ou plus permet d'être dispensé des enseignements généraux (Français, H-G, Math-Sciences).

## Organisme responsable

[\*\*Association Drôme Ardèche de formation professionnelle - Centre de formation multipro Drôme-Ardèche \(ADAFP - CFMDA\)\*\*](#)

Association Drôme Ardèche de formation[...]

5 rue de la Sablière

Site Lucien Ravit

26250 Livron-sur-Drôme

Tél : 04 75 61 69 55

Portable : 06 95 86 44 46

Mail : [fc@cfmda.fr](mailto:fc@cfmda.fr)

Site web : <http://www.cfmda.fr>

Réf : 26\_84896  
Mise à jour : 20/12/2018

---