

# CAP charcutier - traiteur

Niveau 3 - Professionnel qualifié

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



## LE CYCLE DE FORMATION

Titulaire d'un diplôme  
de niveau 3 ou +

**CAP CHARCUTIER** (1 an) **Vous êtes ici**

**CS Employé traiteur (1 an)**    **CS Vente conseil en boucherie (1 an)**

## PUBLIC

**Ouvert à tous :** Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

## TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

## MODALITES PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

## DÉBOUCHÉS

La profession offre de nombreuses opportunités; un apprenant formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. L'activité du charcutier s'étend le plus souvent à celle de traiteur et d'organisateur de réception.

Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, il peut créer ou reprendre une entreprise.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37532/>

## POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM avec un Certificat de Spécialisation Employé Traiteur ou un Certificat de Spécialisation Vente conseil en boucherie.

## OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le charcutier peut exercer son activité en magasin artisanal, en entreprise de charcuterie industrielle, dans une grande surface ou dans la restauration, surtout collective, voir dans l'hôtellerie.

Il réalise tous les traitements de la viande de porc, de veau et de boeuf : découpage et préparation en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons...). Il sait aussi travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes...

## FORMATION

### >> Pré-requis et durée :

- En 1 an : titulaire d'un CAP ou BEP ou niveau supérieur.

**Durée totale :** 420h

**Nombre d'heures à l'ESM :**

**1 an :** 420h

### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

### >> Contenu de la formation :

#### Domaine Général

- PSE (Prévention Santé Environnement)

#### Domaine Professionnel

- Technologie professionnelle
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Chef d'oeuvre
- Dessin d'art
- Techniques commerciales / Vente

### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation. Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

### Lieu de la formation

#### ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

### Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60