

Vous êtes ici : [Accueil IMT Nos formations](#)



## CAP Traiteur-Charcutier

---

Polyvalent, le charcutier-traiteur possède plus d'une corde à son arc. Il sait apprécier la qualité des morceaux d'une viande, la découper et la préparer. Fin cuisinier, il connaît différentes techniques de cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Certaines préparations à base de pâte demandent également le tour de main du pâtissier. Sans oublier une certaine force pour transporter les carcasses et utiliser de lourdes machines (fumoir, étuve...) Il doit avoir le sens du contact et un tempérament commercial, savoir s'adapter à l'évolution des goûts.

### Objectif

---

Le titulaire du CAP charcutier préparation traiteur exécute les tâches courantes nécessaires à la transformation des viandes et des poissons, puis il les travaille afin d'obtenir des préparations charcutières et des plats cuisinés commercialisables, dans le respect des règles d'hygiène.

### Statut

---

- Contrat d'apprentissage pour les jeunes de - 30 ans.
- Période d'essai de 45 jours effectifs travaillés en entreprise (hors période de formation et jours de repos)
- Pour les + de 26 ans, nous consulter au 04 76 28 25 72

## Candidater

---

[Pour candidater à cette formation, cliquez](#)

Déplier tout le contenuTout replier

## Admission

---

- Pour faire acte de candidature, il faut justifier d'un niveau de 3e.
- Vous pouvez [candidater à cette formation](#) ou nous contacter par mail dès janvier: [contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr) ou par téléphone au 04.76.28.26.98 ou au 04.76.28.29.56
- Dates importantes :
  - Signature du contrat dès la date officielle de délivrance des contrats dans les services apprentissage (dates : nous consulter) à fin novembre en fonction des places disponibles.
  - Rentrée en septembre ou octobre.
- Ouvert aux adultes, nous consulter.

## Organisation de l'alternance

---

L'organisation des études est adaptée au statut de l'apprenant. En apprentissage :

- Formation de 800 heures environ sur 2 ans.
- Enseignement :cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaire / congés payés : selon dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles.

## Matières enseignées

---

- Enseignement professionnel :
  - pratique professionnelle,
  - technologie professionnelle,
  - sciences appliquées,
  - environnement économique et juridique
  - prévention, santé et environnement,
- Enseignement général :
  - français, histoire-géographie
  - mathématiques,
  - éducation physique et sportive,
  - épreuve facultative : langue vivante,
  - arts appliqués.

## Compétences visées

---

A la fin de la formation, le jeune est capable de :

- Approvisionner :
  - réceptionner,
  - stocker et entreposer les marchandises,
  - contrôler les produits stockés.

- Produire et réaliser :
  - mettre en place son poste de travail,
  - travailler les viandes et poissons crus,
  - réaliser des fabrications charcutières,
  - réaliser des fabrications traiteur,
  - refroidir, conditionner et présenter.
- Commercialiser et vendre,
- Entretien,
- Contrôler la qualité.

**Sous-domaine**

Charcuterie-Traiteur

**Métier**

Charcutier Traiteur

## Validation de la formation

---

- Examen de l'Education nationale de niveau V en fin de 2e année.

## Contact

---

**Email**

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)





•



•



•



•