CAP Charcuterie-traiteur Reconversion

Période de formation

- 12 novembre 2026 au 20 mai 2027

Publics et prérequis

- Toutes personnes en démarche de reconversion professionnelle ou personnes issues des secteurs de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration.
- Être titulaire d'un diplôme français de niveau III ou IV (CAP, BEP, BAC) ou équivalent européen, permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général. Dans le cas contraire, le stagiaire se préparera en toute autonomie au passage des épreuves du domaine général ou se verra préconiser, après évaluation individuelle, le module Préparation aux épreuves d'enseignement général.
- **Accès aux personnes handicapées :** voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/

Admission et délai d'accès

- Sur dossier et entretien
- A réception du dossier complet, vous serez convoqué(e) sous quinzaine à un entretien qui se prononcera sur la recevabilité ou non de votre candidature. Votre inscription définitive à la formation sera conditionnée par l'obtention du financement
- **Equivalences, passerelles, blocs :** Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : ici

Résultats

100% en 2026

Objectifs généraux et niveau de la formation

- Savoir adapter son organisation et sa production aux exigences d'un cadre professionnel
- Acquérir les connaissances et techniques de base solides permettant d'intégrer avec succès la profession et d'y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Charcuterie-traiteur, diplôme de niveau III du ministère de l'Education nationale

Organisation & durée

Formation au CEPROC : 12 semaines (420 heures)
Stage pratique en entreprise : 14 semaines (490 heures)
Inscription par le CEPROC du stagiaire à la session d'examen du CAP Charcuterie-traiteur : passation des épreuves ponctuelles de la session de juin 2027 aux dates fixées par le calendrier national

Validation

CAP Charcuterie-traiteur ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle à l'examen

Statut et financement

Financements possibles : ● Compte personnel de formation (CPF) ● CPF de transition ● Plan de développement des compétences ● Dispositif Pro A ● Autofinancement

Si vous êtes demandeurs d'emploi, veuillez vous rapprocher de votre conseiller Pôle Emploi afin de connaître les dispositifs de financements existants.

Nos formations n'étant pas conventionnés par Pôle Emploi et la Région, le candidat se voyant accorder un financement partiel devra s'engager à régler les coûts pédagogiques complémentaires directement au CEPROC.

Coût de la formation

- Frais pédagogiques pour l'ensemble du parcours : 8400 euros TTC
- Estimation des frais d'équipement obligatoire (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : 600 € TTC environ
- Frais administratifs : 100 euros TTC

NB. Le CEPROC étant une association de loi 1901 non assujettie à la TVA, les tarifs sont exprimés en TTC

Programme détaillé de la formation

Travailler les viandes et poissons crus

- Le porc : découper, parer, désosser, trier
- Les volailles : habiller, brider, découper, désosser, trier
- Les poissons : habiller, lever, façonner

Réaliser des fabrications charcutières

- Gelées, jus, bouillons
- Emulsionnées à chaud et à froid
- Hachées sous boyaux
- A base d'abats
- Charcuterie fine
- Confits dans la graisse
- Par salaison, par saumurage, par fumaison

Réaliser des fabrications « traiteur »

- Des pâtes : brisée, feuilletée, levée, à choux
- Des fonds : blancs, fumets, bruns, déshydratés
- Des entrées froides et chaudes
- Des sauces et appareils
- Des plats cuisinés pour une consommation différée
- Des desserts

Organisation du poste de travail

- Gestion du poste de travail
- Contrôle des approvisionnements et des matières premières
- Hygiène, HACCP, sécurité au poste de travail

Sciences appliquées

- Constituants des aliments
- Etude nutritionnelle des produits
- Hygiène, sécurité, prévention des risques
- Les locaux et le matériel : utilisation, équipements, aménagements, entretien

Dessin et arts appliqués

Techniques de dessin et de décoration

Connaissance de l'entreprise

Initiation économique, juridique et sociale - Eléments comptables de l'entreprise

Communication / Commercialisation

Transmettre les caractéristiques techniques au vendeur, présenter les produits finis, expliquer les procédés de fabrication et la composition des produits

Modalités pédagogiques

Formation uniquement en présentiel : 420 heures
Organisation des semaines au CEPROC :

- **3 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique**
- **2 jours pour les enseignements techniques :** Technologie - Sciences appliquées - Dessin et arts appliqués - Connaissance de l'entreprise et de son environnement

Horaires des cours : 8h00 à 18h00

Moyens pédagogiques et techniques

L'établissement, par ailleurs Centre de Formation d'Apprentis, est doté de plateaux techniques et laboratoires pédagogiques.
Le CEPROC est centre d'examen et ses formateurs/enseignants interviennent régulièrement dans les jurys d'examen.

Profil de l'équipe enseignante

Formateurs de pratique diplômés et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans au poste de charcutier
Formateurs spécialisés et diplômés pour les autres enseignements techniques.

Modalités d'accompagnement

Suivi de formation et de stage tout au long du cursus dans le cadre des créneaux pédagogiques dédiés à cet effet.

Modalités d'évaluation

Bilans ponctuels et certification par épreuve terminale

Validation de l'examen

Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

Débouchés professionnels

Commis charcutier chez un artisan charcutier, traiteur ou dans la grande distribution.
Possibilité de reprise ou de création d'entreprise.

Poursuite d'études

- CAP au choix en boucherie, boulangerie, cuisine ou pâtisserie
- Certificat de spécialisation fabrication traiteur

Inscription

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 12 octobre 2026