

CAP Charcuterie-traiteur 2 ans

94,3% de réussite en 2026

Description

- **Durée :** 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme :** Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale et inscrit au RNCP sous le code 38631
- **Rythme d'alternance :** 1 semaines à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut :** Contrat d'apprentissage
- **Frais de scolarité :** Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
  Frais annexes : Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant le CAP en fonction de leur éligibilité au dispositif.
  - Cantine obligatoire pour l'ensemble des apprenants : facturation sur une base mensuelle.
- **Modalité pédagogique :** 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées :** voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/

Admission

Prérequis et modalités d'admission
-Avoir 15 ans et être issu de 3ème ou avoir entre 16 et 29 ans révolus conformément à la législation relative au contrat d'apprentissage
- Les candidats de moins de 16 ans peuvent débuter la formation s'ils justifient avoir terminé le premier cycle d'enseignement secondaire. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé
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
Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignement général :** Français, Histoire-géographie-EMC, Mathématiques/Physique/Chimie, Epreuve physique et sportive, Prévention Santé Environnement (PSE), Anglais, Arts appliqués
- **Enseignement professionnel :** Technologie professionnelle, Organisation de la production, Préparation et réalisation de la production, Qualité/Hygiène/Sécurité/Traçabilité, Réception Stockage, Commercialisation et valorisation de la production, Chef d'œuvre
- **Objectifs de la formation :** Maîtriser les techniques de base de la charcuterie et du traiteur
- **Modalités d'accompagnement :** Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
  -Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation :** Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle 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.

Perspectives

- **Poursuite d'études :** Certificat de spécialisation fabrication traiteur, BP charcutier-traiteur, CAP en 1 an au choix en cuisine, pâtisserie, boulangerie ou glacerie
- **Débouchés professionnels :** Commis charcutier chez un artisan charcutier, traiteur ou dans la grande distribution

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