

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR

### ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

\*Contactez-nous pour un devis.

### DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis :

16 ans ou 15 ans en sortie de 3<sup>ème</sup>

Durée : 2 ans

Date d'inscription maximum : Décembre

### PROGRAMME DE FORMATION :

- Volume d'heures en entreprise : 2414 heures environ
- Volume d'heures en formation : 800 heures environ

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Détecter des anomalies qualitatives et quantitatives
- Préparer des viandes et poissons crus, des fabrications charcutières, des fabrications traiteurs
- Conditionner et présenter
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Communiquer les caractéristiques des productions
- Trancher, peser, emballer des produits de charcuterie

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

### MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- Selon le référentiel d'examen : Épreuves ponctuelles finales

### DÉBOUCHÉS :

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.

Spécialiste de la viande, le charcutier fabrique des jambons, des saucissons, des boudins, des pâtés. Les produits qu'il cuisine et vend sont nombreux. Parmi eux figurent aussi des plats traiteur, chauds ou froids, à base de volaille, de gibier, de poisson ou de crustacés. Il propose souvent un assortiment de produits régionaux.



## Métiers de l'Alimentation

|                          | ARDENNES              | AUBE | MARNE | HAUTE-MARNE | ACCÈS FORMATION |
|--------------------------|-----------------------|------|-------|-------------|-----------------|
|                          | BOUCHERIE             |      |       |             |                 |
| CAP Boucher*             | ✓                     | ✓    | ✓     | ✓           | APP, CP, FC     |
| BP Boucher               |                       |      | ✓     |             | APP, CP, FC     |
|                          | CHARCUTIER - TRAITEUR |      |       |             |                 |
| CAP Charcutier Traiteur* | ✓                     |      |       |             | APP, CP, FC     |
| CS Employé Traiteur*     | ✓                     |      | ✓     |             | APP, CP, FC     |

\* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

**TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2025 : 70,59 %**  
**TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2024 : 100 %**  
**TAUX DE RUPTURES 2024/2025 : 29,03 %**



### ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)