

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^{ème}

Durée : 1 an (selon dossier) ou 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
CQP Boucher*	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
	CHARCUTIER - TRAITEUR				
CAP Charcutier Traiteur	✓				APP, CP, FC
CS Fabrication 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

SESSION 2025 :

- TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS : **70,59 %**
- TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : **100 %**
- TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE : **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
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

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

www.almea-formations.fr

Code RNCP : 38631

Date de début des parcours certifiants : 01/09/2024

Organisme certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Fiche mise à jour le 22/03/2026

