

Charcutier-traiteur

RNCP37532 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21576, 21589
Code(s) ROME	D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle charcutier-traiteur prépare, conditionne et présente des produits de charcuterie et traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs) pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il participe à l'entretien des équipements, au contrôle de la qualité, à la commercialisation et à la vente des produits. Il peut exercer son activité dans toutes les entreprises justifiant d'un laboratoire et /ou d'un atelier de fabrication des produits de charcuterie-traiteur : charcuterie, charcuterie-traiteur, traiteur, boucherie-charcuterie-traiteur, charcuterie-conserverie, charcuterie-salaison.

ACTIVITÉS VISÉES

Le charcutier-traiteur réalise les activités suivantes :

- approvisionnement : réception des marchandises et stockage,
- production : organisation de sa production, réalisations,
- commercialisation : en magasin, en service différé,
- entretien,
- contrôle qualité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences professionnelles :

- 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 traiteurs ; Refroidir les produits ; Conditionner et présenter
- Commercialiser et vendre : Transmettre les informations ; Conseiller pour la remise en température ; Trancher, peser, emballer les produits
- Contrôler la qualité : Contrôler, maintenir la qualité des produits ; Repérer les défauts sur les produits ; Signaler les anomalies
- Utiliser les matières premières (viandes, matières premières complémentaires)
- Mettre en oeuvre les techniques et fabrications
- Décorer les bordures et surfaces des réalisations
- Utiliser ses connaissances en sciences appliquées à l'alimentation (constituants des aliments, étude nutritionnelle)

dans la réalisation de ses productions

- Appliquer les règles d'hygiène et entretenir les équipements
- Mettre en oeuvre les règles relative à la prévention en entreprise
- Vérifier les bons de livraison et identifier les codifications
- Traiter simplement des documents comptables

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Prévention, santé, environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Langue vivante étrangère (facultatif)

- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Mobilité (facultatif)

- - Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- - Caractériser le contexte professionnel étranger
- - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- - Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Blocs de compétences

RNCP37532BC01 — Pratique professionnelle en laboratoire et espace de vente charcuterie- traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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 traiteurs ; Refroidir les produits ; Conditionner et présenter
- Commercialiser et vendre : Transmettre les informations ; Conseiller pour la remise en température ; Trancher, peser, emballer les produits
- Contrôler la qualité : Contrôler, maintenir la qualité des produits ; Repérer les défauts sur les produits ; Signaler les anomalies

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, pratique et écrit

RNCP37532BC02 — Technologie et arts appliqués en produits de charcuterie et produits traiteurs

LISTE DE COMPÉTENCES

- Utiliser les matières premières (viandes, matières premières complémentaires)
- Mettre en oeuvre les techniques et fabrications
- Décorer les bordures et surfaces des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37532BC03 — Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements en laboratoire de charcuterie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Utiliser ses connaissances en sciences appliquées à l'alimentation (constituants des aliments, étude nutritionnelle) dans la réalisation de ses productions
- Appliquer les règles d'hygiène et entretenir les équipements
- Mettre en oeuvre les règles relative à la prévention en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Ponctuel, écrit

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37532BC04 — Connaissance de l'entreprise de charcuterie-traiteur et de son environnement, économique juridique et social.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Vérifier les bons de livraison et identifier les codifications
- Traiter simplement des documents comptables

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Ponctuel, écrit

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue

(établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37532BC05 — Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

HG et EMC

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

RNCP37532BC06 — Mathématiques et physique-chimie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37532BC07 — Education physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel

RNCP37532BC08 — Prévention-santé-environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37532BC09 — Langue vivante étrangère (bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

L'épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l'épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Ponctuel, oral

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, oral

RNCP37532BC10 — Mobilité (bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

- - Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- - Caractériser le contexte professionnel étranger
- - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- - Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Pratique, oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le charcutier traiteur peut exercer son activité dans toutes les entreprises justifiant de l'utilisation d'un laboratoire et/ou d'un atelier de fabrication de produits de charcuterie-traiteur, telles que :

- charcuterie, charcuterie-traiteur,
- traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie),
- boucherie-charcuterie-traiteur,
- charcuterie-conserverie,

- charcuterie-salaison.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier charcutier traiteur

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes
Salaire médian (mensuel)	1 700 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (32 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	1 623
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	18 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :

- 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
- 2° De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 174 €
Selon la branche	7 167 € – 7 257 €
Prise en charge	Branches concernées
7 174 €	Valeur par défaut · 199 branches

7 257 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE de la branche boucherie, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire
7 167 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2024
Date de dernière délivrance possible	31/12/2025

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP538

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38631

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP538

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.onisep.fr/>

<http://www.legifrance.gouv.fr>

<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37532/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	23
Montant total engagé	106 532 €
Coût moyen par dossier	4 632 €
Durée moyenne	809 h
Période	08/2023 – 08/2024
France compétences	62 %
Reste à charge titulaire	21 %
France Travail	16 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.