

Charcuterie-traiteur

RNCP38631 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21589, 21576
Code(s) ROME	D1103
Code(s) CFD	50022144 (CAP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/07/2029

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du CAP « charcuterie-traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur. Il assure les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire. Les normes sanitaires strictes impliquent le respect systématique des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur appliquées au personnel, aux locaux, aux matériels, aux produits alimentaires et au process de fabrication. L'activité s'exerce dans le respect des bonnes pratiques en matière de développement durable.

Initialement axé sur la fabrication et la vente de produits à base de viande de porc, le charcutier-traiteur a vocation à travailler des ingrédients et matières premières très variés (viandes, légumes, œufs, poissons et autres produits de la mer ...). Le charcutier-traiteur transforme ces matières premières et produits bruts pour créer des recettes de charcuterie, des entrées et des plats. Le métier est de ce fait caractérisé par une grande polyvalence au niveau de son savoir-faire qui le conduit à associer à la charcuterie des compétences en cuisine, en boucherie et en pâtisserie. Il travaille au sein d'un laboratoire et mobilise des équipements et des outils de haute technologie pour exercer et organiser l'activité (logiciels de production et de traçabilité, fours à commande électronique, matériel ergonomique ...).

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation et réalisation de la production

- Préparation de la production
- Fabrication

Organisation et sécurisation de la production

- Organisation de la production
- Sécurisation de la production et préparation de la vente

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer et réaliser la production

- Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer
- Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes
- Cuire et refroidir les produits finis
- Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués

Organiser et sécuriser la production

- Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
- Communiquer avec l'équipe de vente
- Gérer les déchets
- Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux

Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Français

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

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'appropriier 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 (HG)
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

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

L'épreuve de langue vivante étrangère 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 :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit

- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
- Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

Mobilité (facultatif)

Uniquement pour les scolaires (Établissements publics et privés sous contrat), apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) et stagiaires de la formation professionnelle continue (Établissements publics)

- 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

RNCP38631BC01 — Préparer et réaliser la production

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer

Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes

Cuire et refroidir les produits finis

Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués

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) : Ponctuel, écrit, pratique et oral

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

Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP38631BC02 — Organiser et sécuriser la production

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer

Réceptionner et contrôler les produits livrés

Entreposer les produits et suivre les stocks

Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité

Communiquer avec l'équipe de vente

Gérer les déchets

Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux

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) : 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

Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation

(CCF)

RNCP38631BC03 — Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

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

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) : 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

Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP38631BC04 — 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) : 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

Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP38631BC05 — 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) : 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
Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP38631BC06 — 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) : 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
Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP38631BC07 — Langue vivante étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre la langue orale
Comprendre un document écrit
S'exprimer à l'écrit
S'exprimer à l'oral en continu
Interagir à l'oral
dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.
L'évaluation de langue vivante étrangère 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

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) : 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
Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP38631BC08 — Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
Consolider une proposition
Présenter graphiquement ou en volume une intention
Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

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) : 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
Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Ponctuel, écrit

RNCP38631BC09 — Mobilité (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Uniquement pour les scolaires (Établissements publics et privés sous contrat), apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) et stagiaires de la formation professionnelle continue (Établissements publics)
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 au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Ponctuel, oral
Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Ponctuel, oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le ou la titulaire du CAP charcuterie-traiteur peut exercer ses fonctions dans :

- des charcuteries-traiteurs artisanales (activité sédentaire ou non sédentaire),
- des boucheries-charcuteries artisanales (activité sédentaire ou non sédentaire),
- des entreprises de traiteur (boutique ou événementiel),
- des établissements de restauration commerciale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le ou la titulaire du CAP « charcuterie-traiteur » occupe un emploi de charcutier-traiteur qualifié. Il ou elle assiste son responsable. Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap.

Il ou elle peut accéder ensuite à des postes à responsabilité, par exemple chef ou cheffe charcutier-traiteur ou responsable de laboratoire, et potentiellement créer sa propre entreprise.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Pour pouvoir fabriquer des produits frais de charcuterie, il faut une qualification artisanale : soit une expérience minimale de 3 ans ou être titulaire du CAP charcuterie-traiteur (Décret n°98-247 du 2 avril 1998 relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers).

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	31/07/2029
Date de dernière délivrance possible	31/07/2031

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37532

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37532

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38631/>

Où se former

Formations référencées	55
Organismes	22
Régions couvertes	11
Prix indicatif	720 € – 9 000 €
Durée	400 – 1505 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	136
Organismes gestionnaires (CFA)	55
Organismes formateurs	86
Régions couvertes	13
Départements couverts	75
Organismes certifiés Qualiopi	86
Formations à distance	2
Sessions	de 09/2024 à 06/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	69
Montant total engagé	303 272 €
Coût moyen par dossier	4 395 €
Durée moyenne	652 h
Période	09/2024 – 09/2026
France compétences	64 %
Reste à charge titulaire	18 %
France Travail	16 %
Entreprise	2 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
Régions	0 %

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