

Charcutier traiteur

RNCP538 · 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, H2101
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme sait mettre en oeuvre tous les traitements de la viande de porc : - découpage et préparation de la viande en vue de la vente,

- confection de produits crus ou cuits : jambons, pâtés, saucissons, etc.

Il est aussi capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes, etc.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP538BC01 — Bloc de compétence n° 1 fiche RNCP n° 538-Pratique professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Approvisionner

Produire et réaliser

Commercialiser et vendre

Contrôler la qualité

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP538BC02 — Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP n° 538-Technologie-arts appliqués

LISTE DE COMPÉTENCES

Acquérir les compétences et connaissances dans les domaines de la technologie générale, des matières premières et la technologie professionnelle

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP538BC03 — Bloc de compétence n° 3 fiche RNCP n° 538-Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

LISTE DE COMPÉTENCES

Acquérir les connaissances dans les domaines des sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène et aux équipements

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP538BC04 — Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP n° 538-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

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP538BC05 — Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP n° 538-Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

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.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP538BC06 — Bloc de compétence n° 7 fiche RNCP n° 538- Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP538BC07 — Bloc de compétence n° 8 fiche RNCP n° 538-UF langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau A2 du CECRL

S'exprimer oralement en continu

Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation

(voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

magasin artisanal de charcuterie ou en entreprise de charcuterie industrielle, traiteur, grande surface, restauration,

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

charcutier, charcutier traiteur

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	1 706 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (51 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	31 019
Jugés difficiles à recruter	49 %
Emplois saisonniers	38 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires S0X40 — Bouchers S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;

- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

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

idem

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	31/08/2023
Date de dernière délivrance possible	31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37532

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
CNDP ONISEP
Légifrance pour les textes réglementaires
<http://www.onisep.fr>
<http://www.legifrance.gouv.fr>
<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/538/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	95
Montant total engagé	270 644 €
Coût moyen par dossier	2 849 €
Durée moyenne	500 h
Période	07/2020 – 08/2023
France compétences	54 %
France Travail	23 %

Reste à charge titulaire	21 %
---------------------------------	------

Entreprise	2 %
-------------------	-----

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