

### Charcutier Traiteur

Spécialiste des métiers de bouche, le charcutier traiteur transforme la viande et confectionne des produits crus ou cuits pour une consommation différée.

A mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, le métier de charcutier traiteur nécessite de l'habileté manuelle, du dynamisme, un esprit créatif et un brin de gourmandise.

Il requiert la connaissance de la découpe et du désossage des carcasses, du tri et de la répartition des morceaux. Il exige aussi la maîtrise des différentes opérations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

La spécialité du charcutier traiteur est d'abord la confection de préparations à base de viande de porcs (saucissons, pâtés, rillettes, salaisons). Cependant il sait également préparer d'autres sortes de viande (bœuf, volailles, gibier) ainsi que le poisson. Il travaille aussi des pâtes brisées ou feuilletées pour réaliser des quiches, des pizzas...

L'hygiène et la propreté, le sens de l'organisation et du contact avec la clientèle sont des éléments indispensables dans ce métier.

Le titulaire du CAP doit aussi être capable d'appréhender les problèmes liés à l'approvisionnement, au stockage, à la commercialisation et à la vente.

#### Débouchés

Le titulaire de ce CAP travaille en magasin artisanal de charcuterie ou dans une entreprise de charcuterie industrielle.

Il peut aussi travailler dans un rayon spécialisé d'une grande surface ou en hôtellerie-restauration, notamment dans la restauration collective ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.

Avec un peu d'expérience, il peut s'installer à son compte ou devenir chef de fabrication dans l'industrie agro-alimentaire.

#### Accès à la formation

Après une classe de 3ème



**Formation dispensée  
uniquement  
par la voie de  
l'apprentissage**

#### Programme

Grille horaire (a)	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
<b>Enseignement professionnel</b>	<b>333h30</b>	<b>312h</b>
<b>Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Réalisation d'un chef d'œuvre(c)</b>	<b>87h</b>	<b>78h</b>
<b>Prévention Santé Environnement</b>	<b>43h30</b>	<b>26h</b>
<b>Français, Histoire-Géographie</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Enseignement moral et civique</b>	<b>14h30</b>	<b>13h</b>
<b>Mathématiques – Physique-Chimie</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Langue vivante</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Arts appliqués et culture artistique</b>	<b>29</b>	<b>26h</b>
<b>Education physique et sportive</b>	<b>72h30</b>	<b>65h</b>
<b>Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation</b>	<b>101h30</b>	<b>91h</b>
<b>Période de formation en milieu professionnel (semaines)</b>	<b>6 à 7</b>	<b>6 à 7</b>

- (a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
- (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
- (c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

### Enseignements professionnels

L'enseignement technologique et professionnel concerne :

- la connaissance des matières premières et des matériels ;
- la prévention des accidents ;
- le stockage des produits ;
- l'approvisionnement du magasin ;
- les sciences appliquées aux équipements, à l'alimentation et à l'hygiène ;
- la connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social.

### Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

### Examen

#### Unités professionnelles :

- Pratique professionnelle, coeff. 10 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé – environnement)
- Technologie - arts appliqués, coeff. 4
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, coeff. 1
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, coeff. 1

#### Unités d'enseignement général :

- Français, histoire–géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

### Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en

préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

#### Principales poursuites d'études

- Bac Pro Boucher charcutier traiteur
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- Brevet professionnel (BP) Charcutier-traiteur
- BP Boucher
- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Boucher (en 1an)

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

### Où se former en Occitanie

#### Aude (11)

Lézignan-Corbières - CFAI Henri Martin de l'Aude **A**

#### Aveyron (12)

Onet Le Château - Campus des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron **A**

#### Haute-Garonne (31)

Muret - Ecole supérieure des métiers de la Chambre de métiers de Haute-Garonne **A**

#### Lot (46)

Cahors - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot **A**

#### Lozère (48)

Mende - CFA Henry Giral - Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère **A**

#### Tarn (81)

Albi - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat **A**

**I** formation initiale

**A** formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible

### En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

**Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).**

**N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).**

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

## Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès  
04 49 05 80 81 - [ce.0300061d@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0300061d@ac-montpellier.fr)

Bagnols sur Cèze  
04 49 05 80 85- [ce.0300992r@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0300992r@ac-montpellier.fr)

Béziers  
04 67 62 45 04 - [ce.0340097w@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340097w@ac-montpellier.fr)

Carcassonne  
04 34 42 91 90 - [ce.0110035d@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110035d@ac-montpellier.fr)

Castelnaudary  
04 34 42 91 88 - [ce.0110843g@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110843g@ac-montpellier.fr)

Céret  
04 68 87 02 07 - [ce.0660575s@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660575s@ac-montpellier.fr)

Lunel  
04 48 18 55 30 - [ce.0341426r@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341426r@ac-montpellier.fr)

Mende  
04 30 43 51 95 - [ce.0480020l@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0480020l@ac-montpellier.fr)

Montpellier Celleneuve  
04 48 18 55 60 - [ce.0341619a@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341619a@ac-montpellier.fr)

Montpellier Esplanade  
04 48 18 55 10 - [ce.0341482b@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341482b@ac-montpellier.fr)

Narbonne  
04 68 32 61 75 - [ce.0110036e@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110036e@ac-montpellier.fr)

Nîmes  
04 49 05 80 80 - [ce.0301328f@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0301328f@ac-montpellier.fr)

Perpignan  
04 11 64 23 66- [ce.0660667s@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660667s@ac-montpellier.fr)

Pézenas  
04 48 18 55 75 - [ce.0341033n@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341033n@ac-montpellier.fr)

Prades  
04 11 64 23 55 - [ce.0660463v@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660463v@ac-montpellier.fr)

Sète  
04 67 67 31 00 - [ce.0340098x@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340098x@ac-montpellier.fr)

Tél. 05 67 76 57 74 - [cio.albi@ac-toulouse.fr](mailto:cio.albi@ac-toulouse.fr)

CIO Auch  
05 62 05 65 20 - [cio.auch@ac-toulouse.fr](mailto:cio.auch@ac-toulouse.fr)

CIO Cahors  
Tél. 05.65.30.19.05 - [cio.figeac@ac-toulouse.fr](mailto:cio.figeac@ac-toulouse.fr)

CIO Castelsarrasin  
05 36 25 74 99 - [cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr](mailto:cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr)

CIO Castres  
Tél. 05 67 76 57 90 - [cio.castres@ac-toulouse.fr](mailto:cio.castres@ac-toulouse.fr)

CIO Condom  
05 67 76 51 82 - [cio.condom@ac-toulouse.fr](mailto:cio.condom@ac-toulouse.fr)

CIO Decazeville  
05 65 43 17 88 - [cio.decazeville@ac-toulouse.fr](mailto:cio.decazeville@ac-toulouse.fr)

CIO Figeac  
05 67 76 55 66 - [cio.figeac@ac-toulouse.fr](mailto:cio.figeac@ac-toulouse.fr)

CIO Foix  
05 67 76 52 94 - [cio.foix@ac-toulouse.fr](mailto:cio.foix@ac-toulouse.fr)

CIO Lourdes  
05 67 76 56 43 - [cio.lourdes@ac-toulouse.fr](mailto:cio.lourdes@ac-toulouse.fr)

CIO Millau  
[05 65 60 98 20 - cio.millau@ac-toulouse.fr](mailto:cio.millau@ac-toulouse.fr)

CIO Montauban  
05 63 66 12 66 - [cio.montauban@ac-toulouse.fr](mailto:cio.montauban@ac-toulouse.fr)

CIO Muret  
05 67 52 40 72 - [cio.muret@ac-toulouse.fr](mailto:cio.muret@ac-toulouse.fr)

CIO Pamiers  
05 67 76 53 02 - [cio.foix@ac-toulouse.fr](mailto:cio.foix@ac-toulouse.fr)

CIO Rodez  
05 67 76 54 46 - [cio.rodez@ac-toulouse.fr](mailto:cio.rodez@ac-toulouse.fr)

CIO Saint-Gaudens  
05 67 52 41 41 - [cio.stgaudens@ac-toulouse.fr](mailto:cio.stgaudens@ac-toulouse.fr)

CIO Tarbes  
05 67 76 56 33 - [cio.tarbes@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tarbes@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Centre  
05.67.76.51.84 - [cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Mirail  
05.67.52.41.63 - [cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Nord  
05 67 52 41 80 - [cio.tlsenord@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsenord@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Ranguel  
05 67 52 41 55 - [cio.tlseranguel@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlseranguel@ac-toulouse.fr)

## Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi