




**CIFAC**  
ARTISANAT ET AVENIR



CHARCUTIER(ÈRE) - TRAITEUR



2, rue Claude Bloch- CS 25059 -14077 CAEN CEDEX 5  
02 31 53 25 30 - [cifac@cmai-calvados-orne.fr](mailto:cifac@cmai-calvados-orne.fr)  
[www.cifac.fr](http://www.cifac.fr) -   



Si la spécialité du charcutier reste la réalisation de préparations à base de viande de porc, ce métier s'est beaucoup diversifié. Ainsi, propose-t-il : jambons, saucissons, rillettes, pâtés et boudins mais aussi préparations à base de légumes ou de poissons, plats cuisinés salés et sucrés, entrées chaudes et froides. L'activité traiteur l'amène à prendre en charge l'organisation complète de réceptions telles que cocktails, mariages, remises de prix, événements ....

Le charcutier-traiteur peut travailler dans différents types d'entreprises : charcuterie artisanale en boutique ou sur les marchés, rayons charcuterie ou industrie alimentaire. En fonction de la structure dans laquelle il exerce son métier, le charcutier travaille seul ou en équipe. L'essentiel de son activité se déroule dans le laboratoire où se trouvent l'équipement et le matériel nécessaire à la fabrication. Il commence tôt sa journée et travaille souvent le week-end. Les périodes de fêtes (Noël, Pâques...) sont des moments d'intense activité.

## Qualités requises

Hygiène irréprochable, imagination, goût, bonne résistance physique et motivation sont les éléments déterminants de la réussite. Polyvalent, il est à la fois charcutier, cuisinier, pâtissier. Innovant, le charcutier doit s'adapter à l'évolution des goûts et des modes de vie.

## Emploi

L'insertion professionnelle est bonne si le candidat obtient son diplôme. Les possibilités d'emploi sont variées et fonction des centres d'intérêt. A l'issue de la formation, le jeune peut créer sa propre entreprise. Le titulaire du BAC PRO peut se diriger vers des charcuteries de taille importante ou le travail se fait par équipe et devenir responsable de secteur.

## Promotion / Évolution

Le titulaire du CAP pourra progresser dans la hiérarchie des classifications du métier. Il pourra participer aux actions de perfectionnement et obtenir une qualification supérieure en préparant la mention complémentaire Traiteur puis le Brevet professionnel, ou élargir ses compétences en s'orientant vers un CAP Connexe Boucher.

## Conditions d'accès à la formation

**En contrat d'apprentissage** : accessible aux jeunes de 16 à 30 ans

**En contrat de professionnalisation** :

- aux jeunes de 16 ans à 25 ans révolus pour compléter leur formation initiale,
- aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans,
- aux bénéficiaires de minima sociaux (RSA, ASS et AAH),
- aux personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion (CUI).

# Formations

<p align="center"><b>Certificat d'aptitude professionnelle</b> <b>C.A.P Charcutier traiteur</b></p>	<p align="center"><b>Mention complémentaire</b> <b>M.C. Traiteur</b></p>	
<p align="center">Durée : 2 ans</p> <p><b>Formation générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français, histoire-géographie</li> <li>• Anglais</li> <li>• Mathématiques, sciences physiques</li> <li>• Education physique et sportive</li> </ul> <p><b>Formation professionnelle théorique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Sciences appliquées à l'alimentation</li> <li>• Prévention Santé Environnement</li> <li>• Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social</li> <li>• Dessin</li> </ul> <p><b>Pratique professionnelle</b></p>	<p align="center">Durée : 1 an</p> <p><b>Formation générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expression française</li> <li>• Gestion- Législation</li> </ul> <p><b>Pratique professionnelle théorique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Sciences appliquées à l'alimentation, nutrition, hygiène, réglementation</li> <li>• Connaissance de l'entreprise traiteur</li> </ul> <p><b>Pratique professionnelle</b></p>	
<p align="center"><b>Brevet Professionnel</b> <b>BP Charcutier-Traiteur</b></p>	<p align="center"><b>Baccalauréat Professionnel</b> <b>Bac Pro Alimentation-Boucher Charcutier Traiteur</b></p>	
<p align="center">Durée : 2 ans</p> <p><b>Formation générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expression française et ouverture sur le monde</li> <li>• Anglais</li> </ul> <p><b>Formation professionnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Sciences appliquées</li> <li>• Arts appliqués</li> <li>• Environnement Economique, Juridique et Social de l'entreprise</li> <li>• Gestion</li> <li>• Techniques commerciales</li> </ul> <p><b>Pratique professionnelle</b></p>	<p align="center">Durée : 3 ans (Accessible après la 3ème)</p>	<p align="center">Durée : 2 ans (Après un CAP, un BAC ou une mention Complémentaire)</p>
	<p><b>Formation générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français</li> <li>• Histoire-géographie</li> <li>• Mathématiques</li> <li>• Anglais</li> <li>• Education physique et sportive</li> </ul> <p><b>Formation professionnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Sciences appliquées</li> <li>• Environnement économique, juridique et management de l'entreprise</li> <li>• Prévention Santé Environnement</li> <li>• Arts appliqués</li> </ul> <p><b>Pratique professionnelle</b></p>	

# CIFAC

ARTISANAT ET AVENIR

## LES FORMATIONS DISPENSÉES AU CIFAC

- Boucher(ère)
- Boulanger(ère)
- Charcutier(ère)
- Coiffeur(euse)
- Dermo-cosmétique pharmaceutique
- Gestionnaire de PME
- Mécanicien(ne) Option véhicules particuliers
- Mécanicien(ne) Option motocycles
- Pâtissier(ère)
- Préparateur(trice) en pharmacie
- Prothésiste dentaire (CTM ou BTM)
- Vendeur(euse) en alimentation
- Équipier polyvalent du commerce
- Opticien(ne) - Lunetier(ère) (CQP ou BTS)

## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

[cifac@cmai-calvados-orne.fr](mailto:cifac@cmai-calvados-orne.fr)

02 31 53 25 30