



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



CAMPUS RABELAIS  
LYCÉE & GRETA-CFA  
HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION  
LYON DARDILLY



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

## Charcutier traiteur

### OBJECTIFS

- Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur, de la transformation à la présentation en boutique.
- Associer compétence en charcuterie avec la cuisine, la boucherie et la pâtisserie.
- Préparation et réalisation de la production. Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes), réalisation des préparations de base en fonction de leur destination etc..
- Organisation et sécurisation de la production. Organisation et mise en place du poste de travail, réception et contrôle des marchandises et des matières premières, etc...
- Application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité, communication entre l'équipe de vente.

### CONTENU

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire géographique.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

### PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

### PUBLIC

- Élèves sortant de 3<sup>e</sup>.
- Élèves en réorientation.

### VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

### MODALITÉS DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'État pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen. Et quelques épreuves sous forme ponctuelle.

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

### TARIF

Lycée public (formation gratuite).

### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans (1 705 heures de cours et Travaux Pratiques).

### À NOTER

14 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

### DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active (magasin artisanal, entreprise de charcuterie industrielle, grande surface ou restauration, voire hôtellerie). Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- CS Employé traiteur.
- CS Vente conseil en boucherie.
- Bac pro Boucher charcutier traiteur.
- BP Boucher / BP Charcutier-traiteur.

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2024

Cf Tableau « Réussite examens »

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

### NOUS CONTACTER

Lycée François Rabelais  
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX  
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr  
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr