

**ANNEXE VI – Tableau de correspondances entre épreuves ou unités
de l'ancien et du nouveau diplôme**

Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

CAP « Charcuterie-traiteur » défini par l'arrêté du 25 octobre 1999 Dernière session : 2025		CAP « Charcuterie-traiteur » défini par le présent arrêté Première session : 2026	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
EP1 – Pratique professionnelle	UP1	EP1 – Préparation et réalisation de la production	UP1
EP2 – Technologie - arts appliqués	UP2		
EP3 – Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	UP3		
EP 4 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	UP4		
		EP2 – Organisation et sécurisation de la production	UP2
EG1 – Français et histoire-géographie	UG1	EG1 – Français et histoire-géographie - enseignement moral et civique	UG1
EG2 – Mathématiques et sciences	UG2	EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	EG3 – Éducation physique et sportive	UG3
EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4	EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4
		EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5
EF – Epreuve facultative de langue vivante	UF		
		EF1 – Épreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques	UF1
		EF2 – Épreuve facultative de mobilité	UF2