

Certificat de Spécialisation Fabrication Traiteur (Ex. Mention Complémentaire)

Code RNCP : 41939

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41939>

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 17/05/2023



**CFA de l'Hôtellerie
Restauration**
5 Rue de la gare
68000 - COLMAR
Tél.: 03 89 41 17 70

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

Il réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune âgé de 15 à 30 ans.
- Être titulaire d'un diplôme d'un CAP/BP/BAC PRO/BAC Techno. Cuisine ou de certains diplômes du secteur de l'alimentation.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation pris en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

Durée de la formation

Formation en alternance
Entreprise/Centre de formation.

420 heures de formation en Centre
réparties sur 1 an

Alternance de 2 jours par semaine
durant l'année scolaire
Lundi & Mardi

Démarrage de la formation : septembre

Contenus de la formation

Domaine professionnel :

- . Travaux pratiques
- . Technologie professionnelle
- . Gestion appliquée
- . Sciences appliquées
- . Connaissance de l'entreprise traiteur

Modalités d'évaluations

Evaluations écrites et pratiques ponctuelles pour l'examen et en contrôle continu (bulletins semestriels)
Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

Méthodes pédagogiques

Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours
Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques

Poursuite de formation

Avec le Certificat de Spécialisation Employé Traiteur, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser :

En interne au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR

- . Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restauration
- . Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

Poursuite d'études externes

- . BAC PRO Cuisine

Résultats aux examens
Session 2025 : 100 %



Débouchés professionnels

Le Certificat de Spécialisation Employé Traiteur permet d'intégrer directement la vie active. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective)

Ce diplôme permet d'envisager une évolution professionnelle chez des traiteurs ou dans le secteur de l'événementiel. Après quelques années d'expérience, il est possible de prétendre à des postes de responsable de laboratoire ou de créer ou reprendre une entreprise.

Centre de Formation de l'Hôtellerie Restauration - 5 rue de la gare - 68000 COLMAR - Tél. : 03 89 41 17 70

Mail : info@cfahotrest-colmar.com - SIRET : 449 936 715 00019 - RNE : 068 1983 L

Code activité : 44680290968