

Formation

Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur



Restauration – Hôtellerie

Qualités souhaitées

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Polyvalence en cuisine / service
- Gestionnaire, sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Résistance physique

Objectifs

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel qualifié, capable de fabriquer des produits traiteur destinés à la vente en boutique ou à la livraison sur site dans le cadre d'une prestation traiteur.

Compétences visées

Le (la) titulaire du Certificat de spécialisation Employé Traiteur sera capable à l'issue de la formation de :

- Maîtriser les procédés et techniques de fabrication des produits traiteurs
- Exécuter de manière professionnelle et autonome les productions
- Appliquer les normes d'hygiène en vigueur dans l'activités
- Appliquer les bonnes pratiques de développement durable
- Appliquer les mesures de prévention des risques professionnels préconisés par la profession



Niveau d'entrée

CAP ou BAC PRO dans les domaines de la cuisine, boucherie, charcuterie - traiteur



Type de formation

Diplômant



Durée

1 an



Niveau de sortie

Niveau 3



Handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous le meilleur aménagement possible. Consultez [notre page dédiée](#).



Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou par la VAE.



Diplôme obtenu

Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur (niveau 3)



Coût de la formation

En alternance : Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la [Validation des Acquis de l'Expérience](#)

Prérequis :

- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Boucherie-charcuterie-traiteur
- CAP Cuisine
- CAP Charcutier-Traiteur
- Délai d'accès à la formation : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CFA CCI Le Mans Sarthe

132 rue henri champion 72100 Le Mans

02 43 40 60 60

cfa.lemans.sarthe.cci.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



La formation

1 Programme

Enseignements professionnels :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées, Hygiène appliquée, Dessin appliqué, gestion appliquée
- Communication en Anglais

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Examen final en fin de formation
- Diplôme : Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur (niveau 3) (Ancienne Mention complémentaire)
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : [la fiche RNCP 41939 du diplôme](#)
- Validation blocs de compétences possibles : non

Et après ?

6 Poursuite de formation

Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant
Bac Pro Cuisine
Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

7 Métiers & entreprises

Les métiers

- Employé qualifié en traiteur

Les entreprises :

- Cuisinier
- Boucher – Charcutier
- Pâtissier – Boulanger
- Poissonnier

Partenaires

