

Formation

Certificat de spécialisation Employé 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 d'occuper le poste d'employé qualifié dans une entreprise réalisant une activité de traiteur et de vous adapter aux évolutions du métier.

Compétences visées

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

- Déterminer les matières premières nécessaires à la production
- Appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire
- Utiliser et entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur
- Respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas
- Tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité
- Réaliser une activité simple de distribution



Niveau d'entrée

CAP ou équivalent de niveau 3 dans les domaines de la cuisine, boucherie, charcuterie, traiteur, boulangerie, pâtisserie...



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 Employé 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 :

- CAP Cuisine ou CAP Charcutier préparation traiteur
- Certificat Technique des Métiers : boucherie, charcuterie, traiteur
- CAP Boulanger, ou Préparateur en produits carnés, ou Poissonnier, ou Pâtissier-Glacier, ou Chocolatier-Confiseur
- BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production culinaire
- BAC Professionnel Cuisine
- BAC Professionnel des Métiers de l'alimentation
- BTH
- 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, public visé, 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 alimentaire
- Gestion appliquée
- Arts appliqués

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 Employé Traiteur (niveau 3)
- 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 37566 du diplôme](#)
- Validation blocs de compétences possibles : non

Et après ?

6 Poursuite de formation

Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant

7 Métiers & entreprises

Les métiers

- Cuisinier-traiteur

Les entreprises

- En raison de traditions professionnelles et l'évolution de la consommation, nombre de métiers de l'artisanat concourent à cette activité notamment ceux de cuisinier, boucher, charcutier, pâtissier, boulanger, poissonnier...

Partenaires

