



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper |
Rennes-Bruz | Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Métiers de bouche,
CAP Cuisine ou Charcuterie-Traiteur



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une
entrée en formation principalement de fin
août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long
de l'année en fonction des profils et des
situations. Toute entrée en formation fait
l'objet d'un positionnement. Admission
sur dossier et possibilité d'entretien. Nous
consulter.



Validation

Certificat de Spécialisation Employé traiteur,
diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3,
inscrit au RNCP* : 37566

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566>



Durée

A minima 400h parcours en 1 an



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge
par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en
professionnalisation :** Tarif horaire entre
14€ et 18€. Possibilité de prise en charge
financière totale ou partielle en fonction
des droits acquis et du statut (demandeur
emploi, salarié, stagiaire de la formation
professionnelle...).

L'employé traiteur

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin
ou à la livraison à domicile. Il cuisine les produits et réalise des
assemblages. Il conditionne les plats pour le stockage avant la vente.
Il organise son travail de manière à assurer la bonne conservation des
produits et les stocks dans le respect des règles d'hygiène. L'employé
traiteur peut également conseiller les clients sur les mets, la remise
en température et la conservation, et enregistrer les commandes.

Objectifs de la formation

La formation Certificat de Spécialisation Employé traiteur
permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Élaborer des plats cuisinés et des produits salés ou sucrés,
- Participer à l'organisation de réceptions,
- Réaliser et commercialiser des produits régionaux.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP37566BC01 - Production et valorisation de plats traiteur

RNCP37566BC02 - Méthodologie et techniques en laboratoire de
fabrication de produits traiteur

RNCP37566BC03 - Application des règles d'équilibre alimentaire et
d'hygiène aux préparations traiteur

RNCP37566BC04 - Gestion et techniques commerciales appliquées
à l'entreprise traiteur

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de
congrés payés

100 % Taux de réussite aux examens**

80 % Taux de satisfaction**

100 % Taux d'insertion*** dont 50 % en
poursuite d'étude***

17,9 % Taux de rupture**

**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
Bonne condition physique
Sens du contact
Bonne dextérité
Capacité d'adaptation
Créatif et curieux
Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES
CONSEILLÉES**

Charcuterie artisanale
Charcuterie industrielle
Rayon charcuterie GMS
Traiteur restaurateur
Traiteur événementiel
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- BP Charcutier-traiteur

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Employé traiteur

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

