



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 Fabrication traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Fabrication de produits traiteur destinée à la vente en boutique ou à la livraison dans le cadre d'une prestation traiteur,
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que préconisations liées au développement durable.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP41939BC01 - Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur

RNCP41939BC02 - Organiser la production 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 congés payés



Lieux de formation

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



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Métiers de bouche, CAP Cuisine ou Charcuterie-traiteur ou un Bac Pro Boucher-charcutier-traiteur ou Bac Pro Cuisine



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* : 41939

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



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...).

84,2 % Taux de réussite aux examens**

100 % Taux de satisfaction**

100 % Taux d'insertion*** dont 20 % en poursuite d'étude***

5 % 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

- Brevet Professionnel 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