

CS FABRICATION TRAITEUR

NIVEAU 3



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025



PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un CAP / Bac pro Cuisine ou BP Arts de la Cuisine ou CAP / Bac pro / BP d'un métier de l'alimentation ou BTS MHR option B ou BAC technologique STHR
- Demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

PROGRAMME

- Organisation et préparation des productions traiteur.
- Réalisation de préparations froides et chaudes.
- Techniques de montage et de présentation.
- Technologie professionnelle et conservation.
- Hygiène, sécurité alimentaire et réglementation.
- Organisation logistique et service événementiel.
- Relation client.

DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Cette spécialisation prépare des employés traiteurs capables de produire et vendre des mets prêts à consommer. Vous apprenez à sélectionner et préparer les viandes, poissons et légumes, à réaliser des plats cuisinés et à dresser des pâtisseries salées et sucrées avec esthétisme.

La formation couvre également l'organisation du travail, la gestion des stocks et l'application stricte des règles d'hygiène et de conservation. Vous développez des compétences en conseil et argumentation commerciale pour guider les clients et conclure des ventes.

Ces atouts vous permettront de travailler en boutique traiteur, en charcuterie ou de lancer votre activité en mettant en valeur votre savoir-faire culinaire.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Réaliser des productions à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Concevoir des menus.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

SAVOIR-ÊTRE

- **Organisation** : planifier la production et la présentation des produits et respecter les délais.
- **Créativité** : apporter une touche esthétique et originale aux préparations sucrées et salées.
- **Service client** : écouter, conseiller et argumenter pour satisfaire et fidéliser la clientèle.
- **Rigueur** : respecter scrupuleusement les normes d'hygiène et assurer la conservation des produits.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu veux confectionner des plats cuisinés et des pâtisseries salées et sucrées.
- Tu apprécies présenter les produits avec goût et créer des vitrines appétissantes.
- Tu souhaites conseiller la clientèle et argumenter pour conclure des ventes.
- Tu aimes respecter l'hygiène et organiser ton poste de travail.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY

(SAÔNE-ET-LOIRE)

cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Charcutier - Traiteur



POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

à définir suivant le parcours de formation du candidat

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



CS Fabrication traiteur

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP41939.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 14/11/2025