

CS EMPLOYÉ(E) TRAITEUR(SE)

NIVEAU 3



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

- Travaux pratiques traiteur
- Technologie culinaire
- Technologie traiteur
- Technologie pâtisserie
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur



DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

CMA FORMATION

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile à domicile. Il intervient donc surtout au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments. Il sait présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise.

Il intervient aussi en distribution pour conseiller le client, argumenter une vente ou prendre une commande.

Il doit pourvoir organiser son travail afin d'assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks.



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.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37566.

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

Publication de la fiche: 17.05.2023

Fin de la certification : 31.08.2026

DÉBOUCHÉS



- Charcutier(ère) - Traiteur(se)
 - Boucher(ère)

Dans une entreprise de traiteur classique ou événementiel ou une boulangerie-pâtisserie proposant une offre traiteur.

TAUX DE
RÉUSSITE
2024

80%

CS EMPLOYÉ(E) TRAITEUR(SE)

NIVEAU 3

CMA FORMATION



MODALITÉS

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



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

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

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

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

GEVINGEY (JURA)

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

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

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

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel (selon sites) : vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

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 et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.