Certificat de Spécialisation : employé traiteur

Mis à jour le 2 juin 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP cuisine, CAP charcutier préparation traiteur, CAP charcutier traiteur, CAP boulanger, CAP préparateur en produits carnés, CAP poissonnier, CAP pâtissier glacier chocolatier confiseur, Brevet de compagnon boucher-charcutier délivré par les chambres de commerce d'Alsace et de Moselle, Baccalauréat professionnel métiers de l'alimentation, Baccalauréat professionnel restauration.

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH).

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Obtention du Certificat de Spécialisation employé traiteur. En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique « modalités d'évaluation ».

Objectifs professionnels

Le titulaire du Certificat de Spécialisation : employé traiteur est capable de déterminer les matières nécessaires à la production, d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire, d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité de traiteur, de respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas, de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité, de réaliser une activité simple de distribution

Contenu

Activités professionnelles : Organiser, Réaliser, Communiquer, Servir, Distribuer, Utiliser et entretenir les outils et matériels.

Connaissances générales et techniques associées : Produits, Préparations et cuissons, Sciences appliquées à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, Environnement professionnel.

Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d'élève ou d'étudiant du Lycée partenaire du CFA.
Alternance de périodes de formation en Lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – espace numérique de travail.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale.

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

En lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance…

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 1 an : 400

Certificat de Spécialisation : employé traiteur

Modalités d'évaluation

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales.

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :
U1 : Pratique professionnelle
U2 : Technologie professionnelle
U3 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
U4 : Connaissance de l'entreprise traiteur

Modalités de suivi

En lycée : désignation d'un formateur référent en charge de suivre et d'accompagner l'apprenti tout au long de sa formation et d'assurer le lien avec l'entreprise et le maitre d'apprentissage. Livret d'apprentissage, bulletins de note, conseil de classe, visites en entreprise, suivi des activités réalisées en entreprise.

En entreprise : désignation d'un maitre d'apprentissage, en charge de suivre et d'accompagner l'apprenti pendant la durée de son contrat.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37566/a>

heures. La durée de la formation sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires.

Délais et modalités d'accès

Entrée de septembre à novembre principalement.
Autres périodes d'intégration sous conditions.

Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.
Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : Le diplômé débute comme Traiteur Organisateur de Réception, boucher, charcutier-traiteur, cuisinier, second de cuisine, responsable de laboratoire, traiteur. Il peut exercer au sein d'une entreprise ayant une activité de traiteur (traiteur, grandes surfaces alimentaires).

Passerelles et Equivalences : En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent handicap.

Réseau

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
  51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
  Ardennes : 06 13 02 47 51
  Haute-Marne et Aube Est : 06 17 83 54 69
  Aube : 06 27 48 88 64
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031

Certificat de Spécialisation : employé traiteur

- Code diplôme : 56122103