



## 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

### Enseignement général

- Communication

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Arts appliqués
- Sciences appliquées
- Gestion

## 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



## 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\*



## 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...).

**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-fougères@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