

# POLE METIERS DE BOUCHE CS EMPLOYE TRAITEUR en 1 an

Parole d'apprenti : " Transformer et créer c'est notre métier "

www.cfmda.fr  
Renseignement : stoerke@cfdma.fr  
Administratif et suivi : fc@cfdma.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR  
DROME  
04 75 61 69 55



Mis à jour le 11/12/25

## PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire d'un CAP dans les métiers de Bouche / Cuisine

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

## COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 8 219,75 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

## NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année RNCP 37566

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2021

## MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

L'activité du titulaire du Certificat de Spécialisation Employé Traiteur consiste dans la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.

Cette activité recouvre la commercialisation des produits en magasin, souvent leur conditionnement, leur livraison et leur remise en température à l'extérieur.

Activités visées :

- Il réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile à domicile.
- Il intervient au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments.  
Il présente esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise.
- Il peut conditionner les repas avant livraison chez le client. Il intervient 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.

## MATIERES ENSEIGNEES

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Employé-traiteur
- Technologie Employé-traiteur

### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Commercialisation, communication, relations client
- Sciences appliquées
- Arts du service
- CEEJS
- Arts appliqués

## POURSUITES DE FORMATION

- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel Boucher-charcutier-traiteur

Le titulaire du Certificat de spécialisation Employé Traiteur peut exercer en :

- traiteur artisanal
- charcuterie traiteur
- organisateur de réception
- GMS : rayon traiteur en boulangerie, pâtisserie
- restaurant
- vente à emporter

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

**04 75 61 69 55**  
[secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile