

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

CS EMPLOYÉ TRAITEUR

en 1 an

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

www.cfmada.fr
edgaro@cfmada.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



Mis à jour le 11/12/25

PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Etre âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

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

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

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.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

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

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

MODALITE D'EVALUATION

Examen ponctuel

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
- rayon traiteur en boulangerie pâtisserie
- rayon traiteur en grande distribution
- restaurants
- vente à emporter

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmدا.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.cfmدا.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile