

CS Fabrication traiteur (H/F)

Une formation professionnalisante et actualisée au regard des besoins et tendances du secteur

LA FORMATION

Objectif(s)

Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'employé traiteur, activité consistant en la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène et de sécurité en conformité avec la législation.

- Réaliser une prestation d'un repas, d'une réception type buffet, ou de livraison et vente à emporter
- Préparer, conditionner et commercialiser des produits alimentaires
- Conseiller les clients et organiser les commandes
- Appliquer et veiller au respect des règles en nutrition et hygiène alimentaire

Contenu

- La connaissance des produits alimentaires
- Les techniques de cuisine (préparation, cuisson) en salé et en sucré
- L'organisation de son travail : méthode, gestion des stocks et conservation des produits, production en espace réduit type food-truck
- Les sciences appliquées au métier : hygiène et nutrition, méthode HACCP, utilisation et entretien du matériel et des locaux, respect de la réglementation et de la législation de l'activité
- Le conseil client : comportements et tendances alimentaires, demande client, présentation des produits et proposition de vente
- La commercialisation des produits traiteurs : boutique, domicile, réceptions, vente à emporter
- La connaissance des environnements économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité
- Le travail en équipe et la communication

Résultat(s) attendu(s) et modalité(s) d'évaluation

CS Fabrication traiteur (H/F) (Niveau 3)

[RNCP41939](#)

Certificateur(s) : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Pour en savoir plus sur les caractéristiques de la certification préparée, consulter la fiche France Compétences

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41939/>

Modalités d'évaluation des acquis

Évaluation sous forme de contrôle en cours de formation (CCF) .

Possibilité de validation partielle sous forme de blocs de compétences autonomes.

Intervenant(s)

- Formateurs expérimentés et spécialisés dans leur domaine de compétences
- Professionnels

Organisme responsable

GRETA 21

Lycée Hippolyte Fontaine, 20 Boulevard Voltaire, BP 27529,, 21000 DIJON

Siret : 19210018800031 - N° d'activité : 26210247721

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État (Circ. n°2006-10 du 16.3.06 -BOT n°20016-4 du 30.4.06-)

www.bourgogne-greta.fr

Taux de réussite

La formation conduisant à cette certification vient récemment d'être mise en place. Des indicateurs de résultats précis sont à venir.

Taux d'insertion

La formation conduisant à cette certification vient récemment d'être mise en place. Des indicateurs de résultats précis sont à venir.

Taux d'insertion dans le(s) métier(s) visé(s)

La formation conduisant à cette certification vient récemment d'être mise en place. Des indicateurs de résultats précis sont à venir.

Suite(s) de parcours / Equivalence(s) / Passerelle(s)

Dès l'obtention de ce diplôme, il est possible d'exercer en tant qu'employé-traiteur dans différents types de lieux de vente (boucheries-charcuteries, chocolateries, poissonneries, boulangeries et pâtisseries etc.), ou de s'orienter vers une activité de traiteur / organisateur de réceptions.

SEMUR-EN-AUXOIS

Formation en présentiel

Groupe autonome d'alternants

Lieu de la formation



Lycée Polyvalent Anna Judic
37 rue de la Liberté
21140 SEMUR-EN-AUXOIS

Durées

- Durée indicative : 1 Année(s)
- Durée totale : 1701 h (dont 426 h en centre)

Alternance de périodes en entreprise et de périodes en centre .

Public(s) (H/F)

Tout public

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)

Niveau d'entrée exigé : Niveau 3

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 du domaine de la restauration.

Effectif

De 8 à 15

Groupe autonome d'alternants

Modalité(s) de formation

Personnalisation de parcours possible

Positionnement réglementaire : Personnalisation possible en fonction du profil du candidat, nous contacter.

- Pédagogie par alternance

2 jours en centre/3 jours en entreprise

- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

Moyen(s) et modalité(s) pédagogique(s)

- Document pédagogique
- Etude de cas
- Travaux pratiques

Modalités d'accès

- Admission après entretien
- Admission sur dossier

Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Pour information, cette formation est éligible au CPF, retrouvez-la sur :

<https://www.moncompteformation.gouv.fr>

Coût total max. : 7 668.00 € TTC

Organisme non assujetti à la TVA

Prise en charge possible en fonction de votre statut.



Organisme formateur

GRETA 21

Lycée Hippolyte Fontaine, 20 Boulevard Voltaire, BP 27529, 21000 DIJON

Siret : 19210018800031

Contact(s)

Anne GODANI-TATTU - Conseiller(-ère) en Formation Professionnelle

Tél. : 06 14 66 26 73 - anne.godani-tattu@ac-dijon.fr

Référent handicap

Elodie LECUYER - Tél. : 06 81 88 96 10 - elodie.lecuyer@ac-dijon.fr

Prochaine(s) date(s)

Du 01/09/2026 au 16/08/2027

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Du 01/06/2026 au 15/08/2026