CS - Employé traiteur

> Développez votre expertise en activité traiteur pour préparer, présenter et valoriser les produits auprès des clients

- **Formation continue**
- **CS - Employé traiteur**
- **Éligible CPF**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 an
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** 6720 €

Objectifs

- ORGANISER et préparer son espace de production (Matières premières, hygiène, matériel)
- CONTRÔLER la qualité des produits au cours de la fabrication et des conditionnements
- RÉALISER une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail
- PRÉSENTER et commercialiser les produits finis

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Production et valorisations de plats traiteur
- BC02 - Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur
- BC03 - Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur
- BC04 - Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 04/10/2000

Débouchés :
Le titulaire de la certification spécialisée « employé traiteur » occupe un poste d'employé traiteur qualifié. Ce diplôme favorise l'insertion professionnelle dans le secteur des traiteurs artisanaux ou rayons traiteur dans la grande distribution, charcutiers traiteurs et restaurants. Grâce à ce diplôme, il est possible de trouver directement un emploi chez un traiteur, en magasin, à domicile ou sur des lieux événementiels. Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, le traiteur peut créer ou reprendre une entreprise.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**

Poursuite d'études :
- BP charcutier-traiteur

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
-
  - CAP boucher
  - CAP charcutier
  - CAP boulanger
  - CAP chocolatier confiseur
  - CAP pâtissier
  - CAP cuisine
  - CAP poissonnier écailler
  - Bac Pro boucher charcutier traiteur
  - Bac Pro boulanger pâtissier
  - Bac Pro commercialisation et services en restauration Bac
  - Pro cuisine
  - Bac Pro poissonnier écailleur traiteur
  - Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 400 heures
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- >Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Prise en charge partielle ou totale selon votre statut
- Parcours ajusté avec devis personnalisé
- Tarif horaire : 16 € / heure

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/cs-employe-traiteur-for-01320**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 23/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006