

CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION FABRICATION TRAITEUR



ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.
*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis : CAP Charcutier-Traiteur ou CAP Cuisine ou BAC PRO Boucher-Charcutier-traiteur ou Cuisine

Durée : 1 an

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1207 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 400 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur

- Organiser et planifier la production, Réaliser des techniques préliminaires et les préparations de base
- Mettre en oeuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser
- Conditionner et mettre en valeur la production
- Adopter un comportement responsable dans la gestion des fluides, limiter les pertes et trier les déchets

Organiser la production traiteur

- Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés
- Stocker les marchandises, assurer la traçabilité de la production
- Optimiser les étapes de la production
- Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'oeuvre
- Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle
- Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

Le titulaire de ce diplôme est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.



DÉBOUCHÉS :

Le CS élargit le niveau de compétences, d'autonomie et de responsabilité et permet d'accéder à des postes chez un charcutier traiteur, un organisateur de réception ou un restaurant. Elle constitue aussi une bonne préparation à l'entrée en BP charcutier traiteur.

Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	BOUCHERIE				
CAP Boucher*	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boucher			✓		APP, CP, FC
	CHARCUTIER - TRAITEUR				
CAP Charcutier Traiteur*	✓		✓		APP, CP, FC
CS Fabrication Traiteur*	✓		✓		APP, CP, FC

* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

SESSIONS 2025 :

- TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS : **84,62 %**
- TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : **40 %**
- TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE : **29,41 %**



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr