



# Certificat de spécialisation Employé Traiteur

## Objectif

L'employé(e) traiteur(se) réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il (elle) exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il (elle) cuisine les produits, réalise des assemblages, prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées, décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. En vente, il (elle) conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation.

## Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

## Prérequis

CAP Charcutier-Traiteur ou CAP Cuisine

## Durée

1 an

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

## Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

## Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

## Contenu

**EPI** – Pratique professionnelle

**ET1** – Technologique professionnelle

**ET2** – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

**ET3** – Connaissance de l'entreprise traiteur

## Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Poursuite d'études

Brevet Professionnel (BP) Charcutier-Traiteur - Diplôme de niveau 4

Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine - Diplôme de niveau 4

## Débouchés

Traiteur

Chef Traiteur

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/>

## Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Antenne du Tarn – Site de Cunac  
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

## Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 24€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

## Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

## Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60

o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63

stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 37566 - Certificateur : Ministère de l'éducation et de la jeunesse - date d'enregistrement 04/10/2020

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

