Certificat de Spécialisation employé Traiteur

Mis à jour le 20 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

– Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus
– Etre titulaire d'un Baccalauréat Professionnel Cuisine d'un BP ou CAP Cuisine

Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Mention Complémentaire ; Niveau 3

Modalités d'évaluation

MC Employé Traiteur sous forme d'examen terminal

Entrée-sortie permanente

Non

RNCP 37566 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/

Objectifs professionnels

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks. En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.
Au-delà d'une réelle motivation, l'élève doit avoir le sens des relations et du contact, une excellente présentation, le goût d'organiser, la fibre commerciale et une grande mobilité géographique.

Contenu

• Travaux pratiques traiteur
• Technologie culinaire
• Technologie traiteur
• Technologie pâtisserie
• Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
• Connaissance de l'entreprise traiteur

Modalités pédagogiques

– Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
– Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
– Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

Profil des intervenants

– Formateurs diplômés dans le domaine enseigné
– Professionnels de la restauration

Les plus

Taux de satisfaction
93%

Réussite aux examens
N.C.

Insertion professionnelle
Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Certificat de Spécialisation employé Traiteur

Durée

Durée du contrat : 1 an

Délais et modalités d'accès

– Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
– Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
– Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

Le délai d'accès à la formation est fixé de juin à décembre (sauf contraintes organisationnelles, disponibilités ou modalités de financement).

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Les titulaires de ce diplôme peuvent exercer chez les traiteurs en magasin, en restaurant ou chez les traiteurs organisateurs de réception.

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
  57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037