Certificat de spécialisation employé traiteur

Mis à jour le 3 juillet 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau CAP en hôtellerie restauration
Qualités requises : sens des relations et du contact, excellente présentation, organisation, fibre commerciale

Public visé

Toute personne souhaitant se former dans le domaine de l'hôtellerie - restauration

Rythme

Temps plein

Durée en centre

400 heures

Durée en entreprise

16 semaines

Validation

– Diplôme de l'Education Nationale Certificat de spécialisation Employé traiteur niveau 3
– Certificat de réalisation et de compétences acquises

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles
Epreuves en CCF (Contrôles en Cours de Formation)

Entrée-sortie permanente

Non

Code RNCP/RS 37566

Objectifs professionnels

L'activité traiteur consiste à la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.

Contenu

? Production et valorisation de plats traiteur
? Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur
? Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur
? Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

Modalités pédagogiques

– Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
– Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
– Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

– Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
– Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction :
99 %

Réussite aux examens :
88 %

Insertion professionnelle :
72 %

Indicateurs de performance de notre organisme (toutes formations continues confondues)

Délais et modalités d'accès

Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)
Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien individuel :
Admission après entretien et positionnement

Certificat de spécialisation employé traiteur

Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur

Le délai d'accès à la formation est fixé à 2 mois minimum jusqu'au démarrage de l'action (sauf contraintes organisationnelles, disponibilités ou modalités de financement).

Financements possibles

multi financement

Poursuite de parcours

En termes d'emploi : Boucher, Charcutier
En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours :
– Brevet Professionnel Arts de la cuisine
– Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur
– Brevet de Maîtrise Traiteur-organisateur 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