Certificat de spécialisation fabrication traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180783F — Mise à jour : 24 février 2026

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire employé traiteur sera capable de réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exercera à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il cuisinera les produits, réalisera des assemblages. Il préparera les appareils, les fonds et les sauces, confectionnera des pâtisseries salées ou sucrées. Il décorera les plats puis les conditionnera pour le stockage avant la vente. Il devra 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 conseillera les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistrera les commandes et les préparera.

Programme

Bloc 1 - Production et valorisation de plats traiteur

- Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées
- Calculer les coûts des matières premières d'un plat
- Réaliser les préparations préliminaires des denrées
- Produire des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Présenter et valoriser les plats préparés
- Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine

Bloc 2 - Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur

- Mettre en œuvre des techniques de préparation
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson

Bloc 3 - Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur

- Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas
- Anticiper les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation en appliquant les mesures prophylactiques relatives à la surveillance sanitaire des données, le nettoyage et la désinfection des locaux, la surveillance de l'état de santé des personnels

Bloc 4 - Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

- Caractériser les activités et prestations traiteur
- Commercialiser selon la prestation traiteur : vente en boutique, livraison à domicile, vente à emporter, service à l'extérieur…
- Organiser son travail en fonction d'un calendrier de production
- Etablir un coût de revient et un prix de vente théorique
- Compléter les documents professionnels (bon de commande, bon de livraison, facture)

ENSEIGNEMENTS :

- Pratique professionnelle
- Technologie

- Sciences appliquées
- Gestion

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Certificat de spécialisation fabrication traiteur
Code RNCP : 41939

Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur

D1106 — Vente en alimentation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2091574S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25180783F