Certificat de spécialisation fabrication traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212788F — Mise à jour : 27 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation Certificat de Spécialisation Employé traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :
• Élaborer des plats cuisinés et des produits salés ou sucrés,
• Participer à l'organisation de réceptions,
• Réaliser et commercialiser des produits régionaux.

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il cuisine les produits et réalise des assemblages. Il conditionne les plats pour le stockage avant la vente. Il organise son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits et les stocks dans le respect des règles d'hygiène. L'employé traiteur peut également conseiller les clients sur les mets, la remise en température et la conservation, et enregistrer les commandes.

Programme

Blocs de compétences

RNCP37566BC01 – Production et valorisation de plats traiteur
RNCP37566BC02 – Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur
RNCP37566BC03 – Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur
RNCP37566BC04 – Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Sans niveau spécifique

Niveau de sortie
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
2330658S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26212788F