Certificat de spécialisation fabrication traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212871F — Mise à jour : 7 octobre 2026

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

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation le titulaire du certificat de spécialisation Fabrication 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 - Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur

- Organiser et planifier la production
- Réaliser des techniques préliminaires
- Réaliser des préparations de base
- Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser
- Conditionner et mettre en valeur la production
- Adopter un comportement responsable dans la gestion des fluides
- Limiter les pertes et trier les déchets

Bloc 2 - Organiser la production traiteur

- Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés
- Stocker les marchandises
- Assurer la traçabilité de la production
- Optimiser les étapes de la production
- Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre
- Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre
- Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle
- Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie

Sans niveau spécifique	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
2330748S	Présentiel	Guipavas	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26212871F