

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

CS FABRICATION TRAITEUR

en 1 an

Parole d'apprenti : " Transformer et créer c'est notre métier "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



Mis à jour 29/07/26

PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire d'un CAP Charcuterie Traiteur ou d'un CAP Cuisine ou d'un Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur ou d'un Bac Pro Cuisine.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 41939

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2026

MODALITE D'EVALUATION

Examen ponctuel

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du Certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits traiteur, destinés à la vente en boutique ou à la livraison sur site dans le cadre d'une prestation traiteur.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable. Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de production traiteur (chaud ou froid).

Activités visées :

Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Fabrication de produits traiteur
- Finitions et dressage des produits finis
- Gestion durable des ressources

Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Sécurisation et optimisation de la production
- Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre
- Analyse et communication

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Fabrication Traiteur
- Technologie Fabrication Traiteur

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Arts du service
- Gestion appliquée
- Arts appliqués
- Communication et Portfolio
- Culture numérique

POURSUITES DE FORMATION

- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel Boucher-charcutier-traiteur

Le titulaire du Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur peut exercer ses fonctions dans des :

- Charcuteries-traiteur artisanales
- Boucheries-charcuteries-traiteur artisanales
- Entreprises de traiteur fabricant
- Entreprises traiteur organisateur de réception (TOR)
- Etablissements de restauration commerciale.

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles, à la signature d'un contrat avec un employeur. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service Développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

