

POLE METIERS DE BOUCHE CS FABRICATION TRAITEUR en 1 an

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

Renseignement : stoerkelc@cfmda.fr
Administratif et suivi : fc@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR
DROME
04 75 61 69 55



Mis à jour 09/09/26

PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire d'un CAP dans les métiers de Bouche / Cuisine

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

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.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 8 219,75 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

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 :

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

POURSUITES DE FORMATION

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

Le titulaire du Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur peut exercer en :

- 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 février jusqu'à fin mai 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. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

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

