

Certificat de spécialisation employé traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 23122579F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Contenu

Objectifs

Compétences attestées :

Production et valorisation de plats traiteur (correspondant à l'épreuve EP1 - Pratique professionnelle)

- 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

Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur (correspondant à l'épreuve ET1 - Technologie professionnelle)

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

Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur (correspondant à l'épreuve ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène)

- 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

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

Mettre en œuvre des techniques de préparation

Mettre en œuvre des techniques de cuisson

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

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)

Programme

Épreuve / Unité (EU) - 3. Domaine professionnel théorique (ET3)

Épreuve / Unité (EU) - 1. Domaine professionnel pratique (UP1)

Épreuve / Unité (EU) - 1. Domaine professionnel théorique

Épreuve / Unité (EU) - 2. Domaine professionnel théorique (ET1)

Épreuve / Unité (EU) - 2. Domaine professionnel théorique (ET2)

Certifications préparées et métiers visés

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

Liste des certifications

Certificat de spécialisation employé traiteur Code RNCP : 37566

Métiers associés

D1103 — Charcuterie - traiteur

D1106 — Vente en alimentation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1884346	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026

Source : GREF Bretagne #23122579F