

Certificat de spécialisation fabrication traiteur

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180671F — Mise à jour : 24 février 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Contenu

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

Aucun prérequis

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
2091447	Présentiel	Bruz	31/08/2026	29/06/2027