Certification de Spécialisation Fabrication Traiteur (ET) – F/H

Mis à jour le 9 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Être titulaire d'un CAP ou d'un Bac Pro du secteur de l'alimentation

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Salarié, demandeur d'emploi

Rythme

Alternance

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

77 heures

Validation

- **Certificat de Spécialisation Fabrication Traiteur**
  Diplôme du Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse de niveau 3
  RNCP41939

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- Contrôles en cours de Formation

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le **titulaire du Certificat de Spécialisation Fabrication Traiteur** réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

Ses **principales missions** sont :

- Préparer des appareils, fonds et sauces
- Confectionner et décorer des plats
- Réaliser des pâtisseries salées et sucrées
- Conditionner et mettre en valeur les produits
- Conseiller les clients et préparer les commandes
- Assurer la promotion et l'animation de l'établissement
- Assurer l'entretien, l'approvisionnement, le service, la gestion des stocks
- Veiller au respect de la règlementation

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit 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 conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

Le titulaire de la CS Employé Traiteur **évolue chez activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.**

Contenu

- **Enseignement professionnel**
  Pratique professionnelle en atelier
  Technologie professionnelle
  Connaissance de l'entreprise
- **Enseignement général**
  Sciences appliquées

Modalités pédagogiques

- Alternance 2 jours à l'UFA et 3 jours en entreprise
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

- Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés
- Cette formation est dispensée sous la forme d'une intégration en formation initiale

Certification de Spécialisation Fabrication Traiteur (ET) – F/H

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP41939
- Code diplôme : 56122115
- Formacode : 21576
- Code NSF : 221, 221t, 221w

Les plus

Taux de réussite : nous consulter

Taux de satisfaction : nous consulter

Taux d'insertion : nous consulter

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Entretien et prérequis diplômes

Financements possibles

- DAI (Diplôme en Accès Individuel) Région Grand-Est (à confirmer)
- 14 € / heure

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Traiteur

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un diplôme, titre ou certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
  67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-nord-alsace.com/