

# Certificat de Spécialisation (CS) Fabrication Traiteur (H/F)

Mis à jour le 9 mars 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

? Avoir validé son projet professionnel  
? Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 en métiers de bouche (CAP Cuisine, CAP Charcutier-Traiteur, CAP Boucher...) ou justifier d'une expérience professionnelle dans le secteur

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Adultes en reconversion, demandeurs d'emploi, salariés du secteur des métiers de bouche.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

689 heures

## Durée en entreprise

559 heures

## Validation

- **Certificat de Spécialisation Fabrication Traiteur**, diplôme de niveau 3 (niveau BEP/CAP) délivré par le Ministère de l'Éducation nationale après validation de l'épreuve finale  
[RNCP41939](#)

## Certification

Oui

## Objectifs professionnels

Préparer au métier d'employé traiteur.  
Acquérir les compétences techniques pour produire des fabrications traiteur (hors-d'oeuvre, plats cuisinés, buffets froids, préparations festives).  
À l'issue de la formation, l'apprenant(e) sera capable de :  
? Réaliser des fabrications traiteur (hors-d'oeuvre, plats cuisinés, buffets, cocktails, ...)  
? Mettre en oeuvre les techniques de production, de conservation et de conditionnement  
? Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire  
? Participer à la commercialisation et à la valorisation de l'offre traiteur

## Contenu

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL : 400 heures

? Travaux pratiques en atelier de traiteur et pâtisserie  
? Technologie professionnelle  
? Sciences appliquées  
? Gestion appliquée

### FORMATION EN ENTREPRISE

Stage pratique en milieu professionnel d'une durée de 700 à 850 heures.

## Modalités pédagogiques

Formation en présentiel. Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques.  
Mises en situation professionnelle.  
Suivi individualisé.

## Profil des intervenants

Formateurs spécialisés, titulaires de l'Éducation nationale avec parcours dans les métiers de la restauration.

## Les plus

### Résultats 2024-2025

Pas d'antériorité permettant d'afficher des résultats : nouvelle action de formation

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Délais et modalités d'accès

Entretien de motivation, positionnement et validation du projet professionnel.  
Accès à la formation sous 1 à 6 mois selon la période d'inscription.

## Financements possibles

# Certificat de Spécialisation (CS) Fabrication Traiteur (H/F)

## Modalités d'évaluation

Évaluations en cours de formation.  
Épreuve certificative : mise en situation professionnelle et entretien avec un jury.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Nombre de participants

5

## Entrée-sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : 37566
- Formacode : 21576
- Code NSF : 221 / 221t / 221w
- Code ROME : D1103 / D1106

## Tarifs

Coût horaire individuel maximum : 15 €/heure. Prix net de toutes taxes.

## Modalités de financement

Compte Personnel de Formation (CPF), Transition Pro, OCPO, autofinancement. Pour les demandeurs d'emploi : financement possible par la Région Grand Est, sous conditions (nous consulter). Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation en fonction du projet et du statut du candidat (nous consulter).

## Poursuite de parcours

**Poursuite d'études possible (H/F) :** La poursuite d'étude reste envisageable dans un autre Certificat de Spécialisation, en BAC PRO Cuisine ou en BP Arts de la Cuisine.

**Débouchés (H/F) :** Employé traiteur en entreprise artisanale, industrielle ou collective. Le métier d'employé traiteur s'exerce en magasin, au sein d'une entreprise d'organisation de réceptions, ou dans un restaurant. Le titulaire du contrat de spécialisation peut également se lancer à son compte et proposer ses services

## 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 ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach  
68000 COLMAR
- [contact@greta-alsace-sud.com](mailto:contact@greta-alsace-sud.com)
- 03 89 22 92 22
- [www.greta-alsace-sud.fr/](http://www.greta-alsace-sud.fr/)