





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

Mis à jour le 3 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
Etre titulaire d'un diplôme, titre ou certification de niveau 3

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

12 mois

Validation

 Certificat de SpécialisationEmployé Traiteur
 Diplômedeniveau4délivré par l'Education nationale RNCP37566

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Employé Traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile. Il intervient essentiellement au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments.

Ses principales missions sont :

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile à domicile
- Préparer et faire cuire des aliments
- Présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées
- Conditionner des repas avant livraison
- Organiser son travail pour assurer la bonne conservation des produits
- Appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks

Le titulaire du CS Employé Traiteur évolue chez des traiteurs artisanaux ou au sein de rayons traiteur dans la grande distribution, charcutiers traiteurs, restaurants.

Contenu

Enseignement professionnel

Pièces à cocktails salées et sucrées pour buffet Sculptures décors

Préparations de produits et plats spécifiques aux traiteurs Pâtisserie

Autres

• Enseignement général

Gestion/Droit

Sciences Appliquées nutrition et hygiène alimentaire

Technologie Culinaire

Technologie Restaurant, Connaissances de l'entreprise Correspondance

Modalités pédagogiques

- Formation en Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite 2025 : 100%







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

Entrée et sortie permanente

D1106

Codes réglementaires

• Code RNCP: RNCP37566 • Code diplôme : 56122101 • Formacode: 21576 • Code NSF: 221, 221t, 221w • Code ROME: D1103,

Oui

Possibilité d'aménagement du parcours

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne https://cfa-acalsace.ymaq.cloud/index.php/preinscription

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

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. Contact: missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth 67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET: 18671553800044