Certification de Spécialisation Fabrication Traiteur – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions)
- Etre titulaire d'un diplôme, titre ou certification de niveau 3
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

Rythme

Alternance

Durée en centre

12 mois

Validation

- **Certificat de Spécialisation Fabrication Traiteur**
  Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education nationale
  RNCP41939

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

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

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 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 Fabrication Traiteur – F/H

- Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP41939
- Code diplôme : 56122115
- Formacode : 21576
- Code NSF : 221, 221t, 221w
- Code ROME : D1103, D1106

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

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
- info@cfa-academique.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044