

# Certification de Spécialisation Fabrication Traiteur – F/H

Mis à jour le 9 mars 2026

## 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 Spécialisation Fabrication Traiteur**  
Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education nationale  
[RNCP41939](#)

## 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 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

## 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-alsace.ymag.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-academie.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academie.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [info@cfa-academie.fr](mailto:info@cfa-academie.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044