RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
ARDÈCHE - DRÔME
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

CS EMPLOYÉ TRAITEUR

OBJECTIFS

Acquérir des savoir-faire dans les domaines de la préparation des denrées, de la cuisson et de l'élaboration de produits spécifiques en traiteur, cuisine, en pâtisserie.

CONTENU

Technologie de produits.
Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène.
Connaissance de l'entreprise dans son environnement économique et juridique.
Comptabilité et gestion.
Préparation et exploitation des stages en entreprise.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale, relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (ex : CAP cuisinier, boulanger, poissonnier, pâtissier glacier chocolatier, confiseur...)

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

450 heures

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

TARIF

6 750 euros (coût maximum de la formation)

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition
Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
Plan de développement des compétences
ProA

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

VALIDATION

Certificat de spécialisation de niveau européen 3

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 37566

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

DOSSIER DE CANDIDATURE

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Boucher/ère
Charcutier/ère-traiteur/euse
Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

Découvrez d'autres débouchés sur coteformations.fr https://coteformations.fr/

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

TAUX DE RÉUSSITE

100% de réussite pour cette formation

TAUX DE SATISFACTION

100% de satisfaction

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans le métier visé

Annexe

cs_employe_traiteur.pdf

Mise à jour le 17 Mars 2026

FICHE FORMATION

Contacts

GRETA ARDECHE DROME

Lycée Hôtelier de Tain l'hermitage

40 Rue Jean Monnet

26600 Tain l'hermitage

Service Apprentissage

Tél : 04 75 82 37 90

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel