



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

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



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



NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

TAUX DE RÉUSSITE
Contacts

100% de réussite pour cette formation

GRETA ARDECHE DROME

TAUX DE SATISFACTION
Lycee Hotelier de Tain l'hermitage

100% de satisfaction
40 Rue Jean Monnet
26600 Tain l'hermitage

Service Apprentissage

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

Tél : 04 75 82 37 90

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

Annexe

 [cs_employe_traiteur.pdf](#)

Mise à jour le 13 Mars 2025

