



## 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 17 Mars 2026

