



Le titulaire de la CS Employé traiteur est spécialisé dans la production d'entremets, de petits fours sucrés et salés, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions en utilisant les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il va organiser et suivre sa production jusqu'à la valorisation auprès du personnel de vente en boutique.

Objectifs de la formation

Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile

Exercer à la fois des fonctions de fabrication (cuisiner des produits et réaliser des assemblages, préparer et confectionner des pâtisseries salées ou sucrées), de décoration et de vente (conseiller les clients sur les mets, les proportions, la remise en température ou encore la conservation)

Au programme

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'environnement économique et juridique des entreprises

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
- Étude de cas
- Évaluation des pratiques en entreprise

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Le Diplôme

➤ Le Certificat de Spécialisation Employé traiteur est composée de 4 blocs de compétences principaux : [RNCP 37566](#)

➤ Organisme certificateur : Education Nationale

➤ Date de délivrance : 18/05/2023

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

CS en 1 an
420 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Alternance à raison d'une semaine sur trois au CFA.

Pré-requis

Apprentissage : Être titulaire au minimum d'un CAP cuisine, charcutier traiteur, boucher, pâtissier, boulanger ou poissonnier, d'un BAC PRO Boulanger-Pâtissier, d'un BAC PRO Commercialisation et services en restauration, cuisine, ou d'un BAC Techno STHR.

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton
Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

☎ 01 64 79 27 20

✉ seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

✉ reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin
Versailles 78000

Accueil

☎ 01 39 43 43 78

✉ secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

✉ seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle