

CS EMPLOYÉ TRAITEUR

Niveau 3 RNCP37566

➤ OBJECTIFS

Produire et valoriser des plats traiteur
Mettre en œuvre les techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur
Appliquer les règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur
Assurer la gestion et la commercialisation d'une entreprise traiteur

➤ DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre
Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
Pré-inscription sur cma-formation-paysdelaloire.fr
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

➤ ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation
Voir site CMA Formation : cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

➤ PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation
En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconverter

➤ PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP/ BEP) dans l'alimentation ou la restauration (Boulangier, Boucher, Charcutier, Cuisinier, Poissonnier)

➤ DURÉE

1 an en alternance
12 semaines de cours sur 1 an / 420 h
Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.
Rythme Alternance : 1 semaine sur 3 en Centre de formation

➤ TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice
Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis
Coût de la formation : nous consulter pour devis
Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : <https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/cs-employe-traiteur>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	CS Certificat de Spécialisation

DÉBOUCHÉS

Employé traiteur qualifié

SUITE DE PARCOURS

BP Charcutier

MC Organisateur de réceptions

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Pas de passerelle pour cette certification

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 17-05-2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES

02 40 18 96 96 · accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

LAVAL

02 43 49 88 88 · accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr

LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · accueilcfp85@cma-paysdelaloire.fr

 **FORMATION**



Erasmus+

[cma-formation-paysdelaloire.fr](https://www.cma-formation-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

