

Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur

PRÉSENTATION

A la frontière des secteurs de l'alimentation et de la restauration, le métier de traiteur recouvre des activités différentes. Il est le cuisinier du quotidien et aussi de l'exceptionnel, maître de la préparation du plat du jour comme du plat de fête.

Le titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits traiteur destinée à la vente en boutique ou à la livraison sur site dans le cadre d'une prestation traiteur. Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de production traiteur (chaud ou froid).

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur :

- Organiser et planifier la production
- Réaliser des techniques préliminaires
- Réaliser les préparations de base
- Mettre en oeuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser
- Conditionner et mettre en valeur la production
- Adopter un comportement responsable dans la gestion des fluides
- Limiter les pertes et trier les déchets

Organiser la production traiteur :

- Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés
- Stocker les marchandises
- Assurer la traçabilité de la production
- Optimiser les étapes de la production
- Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'oeuvre
- Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle
- Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire d'un certificat de spécialisation traiteur peut poursuivre ses études en CAP Boucher / BP Charcutier-traiteur / Bac pro charcutier traiteur / Brevet de Maîtrise (avec 3 ans d'expérience professionnelle).

Le titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » peut exercer ses fonctions dans :

- des charcuteries-traiteur artisanales ;
- des boucheries-charcuteries-traiteur artisanales ;
- des entreprises de traiteur fabricant ;
- des entreprises traiteur organisateur de réception (TOR) ;
- des établissements de restauration commerciale.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.



MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP minimum	1 an : 400 heures	1 semaine sur 3

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation



PROGRAMME DE FORMATION

Certificat de spécialisation Fabrication traiteur

Arts Appliqués à la profession

Technologie

Sciences Appliquées

Connaissance de l'entreprise

Travaux Pratiques

Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.

CECOF
CENTRE DE FORMATION
Le choir de la passion

CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 14/04/2026

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Etre titulaire d'au moins un des diplômes suivants :

- CAP Charcutier Traiteur
- CAP Cuisine
- Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur
- Bac Pro Cuisine

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 41939

Nom certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse

Date d'enreg certification : 20/02/2026

