

CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR



ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.
*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 1 an

Pré requis : CAP dans les métiers de bouche ou CAP Cuisine ou BAC PRO dans les métiers de bouche

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1207 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 400 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production
- Organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Définir les besoins en matières premières
- Réaliser une prestation d'un repas, les éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail
- Présenter des produits, conseiller les clients sur les mets, les proportions, la conservation et susciter la vente
- Apprécier la qualité des mets
- Vérifier la conformité des productions et des conditionnements

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Le CS élargit le niveau de compétences, d'autonomie et de responsabilité et permet d'accéder à des postes chez un charcutier traiteur, un organisateur de réception ou un restaurant. Elle constitue aussi une bonne préparation à l'entrée en BP charcutier traiteur.

Le titulaire de ce diplôme est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquebouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.



Métiers de l'Alimentation

| | ARDENNES | AUBE | MARNE | HAUTE-MARNE | ACCÈS FORMATION |
|--------------------------|-----------------------|------|-------|-------------|-----------------|
| | BOUCHERIE | | | | |
| CAP Boucher* | ✓ | ✓ | ✓ | | APP, CP, FC |
| BP Boucher | | | ✓ | | APP, CP, FC |
| | CHARCUTIER - TRAITEUR | | | | |
| CAP Charcutier Traiteur* | ✓ | ✓ | | | APP, CP, FC |
| CS Employé Traiteur* | ✓ | ✓ | | | APP, CP, FC |

* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2023 : 100,00 %

TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : 85,70 %



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr

Code RCNP : 37566
Organisme certificateur : Education Nationale

