

# 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 croquembouches. 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

### SESSIONS 2025 :

- TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS : **84,62 %**
- TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : **40 %**
- TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE : **29,41 %**



### 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  
contact08@almea-formations.fr

#### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact10@almea-formations.fr

#### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact\_51@almea-formations.fr

#### HAUTE-MARNE

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