

CS3 Fabrication Traiteur



Hôtellerie-Restauration-Tourisme | Certificat de Spécialisation

CODE RNCP n° 41939

Certifié par le Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse

Date de publication : 20/02/2026

Fiche formation mise à jour le 27 avril 2026

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

Présentation

Lieu(x) de formation

Ufa Jean Monnet - Limoges

Métiers

- Traiteur artisans
- Charcutiers traiteurs
- Employé Rayon traiteur en boulangerie, pâtisserie
- Employé Rayon traiteur dans la grande distribution

Objectifs de la formation

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 dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable. Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de production traiteur (chaud ou froid).

Contenu de la formation

Domaine Professionnel

- Pratique Professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

Poursuite d'études

- BP Art de la cuisine
- BP Charcutier Traiteur
- Bac pro Cuisine

Infos pratiques

Pré-requis

- Après un CAP du domaine de la restauration

Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

Délais d'accès, durée et modalité de formation

Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.

Durée : 1 an avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (400 h/an en centre de formation)

Modalités de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise

Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

Méthodes mobilisées

- Présentiel

Modalités d'évaluation

- Contrôle en cours de Formation (CCF)