



CS Employé traiteur



Objectifs

- Réaliser des éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes en vigueur
- Commercialiser les produits en magasin ou les conditionner, livrer et remettre en température lors de prestations à l'extérieur



Contenu de la formation

- La préparation des denrées
- L'élaboration des produits spécifiques
- Les cuissons
- Les appareils, les fonds, les sauces
- La pâtisserie salée et sucrée
- La cuisine à emporter
- La finition, la présentation, la conservation
- Le traiteur à domicile
- L'utilisation et la maintenance du matériel
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session
Du 04/09/2024 au 09/06/2025

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2024

100 % de réussite 76 % de satisfaction 66 % d'insertion à 6 mois 34 % de poursuite d'études



Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 10 mois

Durée totale en heures : 890 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 SEMAINE AU CENTRE 2 SEMAINES EN ENTREPRISE



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : mixte

Équivalence et passerelles: Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôles en cours de formation, examen final.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Métiers visés

d1103 : charcuterie - traiteur
d1106 : vente en alimentation



Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

Prérequis : Être titulaire d'un CAP ou Baccalauréat professionnel dans les métiers de Bouche (Charcutier, Boucher, Pâtissier, Boulanger, Cuisinier).

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 8219 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage - financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Nos labels



Poursuite d'études

Bac pro Boucher Charcutier Traiteur. Bac pro Boulanger-pâtissier. BP Charcutier-traiteur. BM (accès avec 3 ans d'expérience + niveau 4).

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation NSF 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine 221t : Cuisine 221w : Commercialisation de produits alimentaires	Code RNCP/RS RNCP37566	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	Date certification 17/05/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 16/07/2025
					Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin CEDEX 24
69571 DARDILLY BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>