



EMPLOYE TRAITEUR

CS

CERTIFICAT DE SPECIALISATION

DATE DE L'ENREGISTREMENT : 17/05/2023

RNCP N°37566

CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Cette formation professionnelle permet d'acquérir des compétences théoriques et pratiques liées à la profession de traiteur.

L'activité du traiteur consiste à la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité conforme à la réglementation.

Le titulaire du CS - Employé Traiteur peut immédiatement exercer une activité traiteur en tant qu'employé qualifié.

Constitue une bonne préparation à l'entrée en BP Charcutier Traiteur.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de déterminer les matières premières nécessaires à la production.
- ✓ Etre capable d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire.
- ✓ Etre capable d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur.
- ✓ Etre capable de respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas.
- ✓ Etre capable de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité.
- ✓ Etre capable de réaliser une activité simple de distribution.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.

La formation se déroule sur une année en alternance.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°37566.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire d'un CAP du secteur de la restauration ou de l'alimentation.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 12 apprenants.

Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415

67412 Eschau Illkirch Cedex

cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Coralie SCHWEITZER / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite	Taux de satisfaction globale	Taux d'insertion professionnelle	Taux de recommandation
/	/	/	/

« Source : Inserjeunes niveau national »

Première session d'examen en 2026.



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Production et valorisation de plats traiteur
- Bloc n°2 : Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur
- Bloc n°3 : Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur
- Bloc n°4 : Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

MODULES GENERAUX

Néant

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation réalisée en présentiel.
- Formation par objectifs pédagogiques.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



Conditions générales
de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

