

# CS FABRICATION TRAITEUR

Diplôme de Niveau 3 - Fiche RNCP 41939 - Ministère de l'Éducation Nationale



## Développer sa créativité et sa rigueur

Le Certificat de Spécialisation Fabrication Traiteur est une formation de spécialisation qui permet de compléter un diplôme initial (CAP Cuisine ou CAP Charcutier-Traiteur) par des compétences techniques, organisationnelles et commerciales spécifiques au métier de traiteur. Le secteur du traiteur est en pleine évolution : demande de produits de qualité prêts à consommer, développement de l'événementiel gastronomique, montée en gamme des services personnalisés. Le CS permet de répondre à ces attentes en formant des professionnels qualifiés, autonomes et opérationnels rapidement.

## Développer sa créativité et son sens artistique

Le CS met l'accent sur la présentation soignée des produits (plateaux, vitrines, emballages), la maîtrise de la chaîne du froid, et le respect des normes d'hygiène strictes. Il permet aussi de développer la créativité culinaire et le sens du service client. Le métier de traiteur exige à la fois des compétences culinaires solides et des aptitudes en présentation, conditionnement et relation client.

Ce CS forme des professionnels polyvalents capables de produire, valoriser et vendre des préparations traiteur pour la boutique ou pour des prestations extérieures (cocktails, buffets, réceptions...).

### ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP Cuisine ou Charcuterie-Traiteur obtenu, BP Boucher

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

### CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an)

Durée : 1 an.

### MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel  
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (cuisine et restaurant d'application)

Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais

### COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



## Contenu de la formation

### Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Organiser et planifier la production

Réaliser des techniques préliminaires et des préparations de base

Mettre en oeuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser

Calculer les coûts des matières premières d'un plat

Conditionner et mettre en valeur la production

Adopter un comportement éthique et responsable dans la gestion des fluides

Limiter les pertes et trier les déchets

### Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Sécurisation et optimisation de la production

Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'oeuvre

Analyse et communication

### Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation

### Les petits +

Des rencontres avec des restaurateurs passionnés

Prestations, organisation d'événements ponctuels au sein du CFA

## Poursuites de parcours

Après l'obtention du CS, il est possible de poursuivre selon le CAP obtenu sur un :

- Autre Certificat de Spécialisation
- Brevet Professionnel

## Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

## La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

## Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 06/05/2026

## CONTACT

### Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

### Chargé de filière :

Jérôme BORDES

[jbordes@cfa13vents.com](mailto:jbordes@cfa13vents.com)

05.55.20.77.63