

CS EMPLOYÉ TRAITEUR

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers.

Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat.

Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale :

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'une semaine en moyenne par mois de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en moyenne en entreprise (non consécutives).

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en septembre.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur

Le diplôme :

Le Certificat de Spécialisation (CS) Employé traiteur est un diplôme national de l'Education Nationale de niveau 3.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 17/05/2023

Durée de la formation :

400 h d'enseignement en 1 an

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP37566 – Date d'échéance le 31/08/2026

[RNCP37566 - MC5 - Employé traiteur \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr/RNCP37566-MC5-Employe-traiteur)

Conditions d'admission :

Le CS Employé Traiteur est accessible aux candidats titulaires d'un Bac Pro, d'un BP ou d'un CAP dans les domaines de l'Hôtellerie/ Restauration et les métiers de l'alimentation.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours. Les candidats ajournés à l'examen conservent, sur leur demande, les notes égales ou supérieures à 10/20 obtenues aux unités, dans la limite de 5 ans à compter de leur date d'obtention. Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé. Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique : M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile.
- Intervenir au stade de la fabrication préparer et faire cuire les aliments.
- Présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise.
- Eventuellement, conditionner les repas avant livraison chez le client.
- Intervenir lors de la distribution pour conseiller le client, argumenter une vente ou prendre une commande.
- Organiser son travail afin d'assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks.

Référentiel de la formation : <https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/d080.html>

Présentations succincte du métier :

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles
- De technologie et de législation
- De commercialisation
- D'hygiène
- De pratique professionnelle

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Blocs de compétences de la formation :

RNCP37566BC01 – Production et valorisation de plats traiteur : Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées ; Calculer les coûts des matières premières d'un plat ; Réaliser les préparations préliminaires des denrées ; Produire des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ; Présenter et valoriser les plats préparés ; Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine

RNCP37566BC02 – Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur : Mettre en œuvre des techniques de préparation ; Mettre en œuvre des techniques de cuisson.

RNCP37566BC03 – Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur : Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas ; Anticiper les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation en appliquant les mesures prophylactiques relatives à la surveillance sanitaire des données, le nettoyage et la désinfection des locaux, la surveillance de l'état de santé des personnels.

RNCP37566BC04 – Gestion et techniques commerciales appliquées à l’entreprise traiteur : Caractériser les activités et prestations traiteur : Commercialiser selon la prestation traiteur : vente en boutique, livraison à domicile, vente à emporter, service à l’extérieur...) ; Organiser son travail en fonction d’un calendrier de production ; Etablir un coût de revient et un prix de vente théorique ; Compléter les documents professionnels (bon de commande, bon de livraison, facture).

Modalités d’évaluation

Examen ponctuel.

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Epreuves	Coefficient	Durée	Nature
Domaine professionnel pratique :			
EP1. Pratique professionnelle	10	5 h	pratique
Domaine professionnel théorique :			
ET1. Technologie professionnelle	4	1 h	écrite
ET2. Sciences appliquées à la nutrition et à l’hygiène.....	3	1 h	écrite
ET3. Connaissance de l’entreprise traiteur	3	1 h	écrite

Les élèves des établissements d’enseignement doivent justifier avoir accompli un stage en entreprise d’une durée minimum de dix semaines au cours de leur scolarité.

Débouchés professionnels :

Il est possible de s’insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

L’employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

Poursuites d’études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d’étude :

Tous les diplômes supérieurs en lien avec les prérequis.