



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - [www.cma-grandest.fr](http://www.cma-grandest.fr)

[contact@cma-grandest.fr](mailto:contact@cma-grandest.fr) - [www.artisanat.fr](http://www.artisanat.fr)

## C.S. FABRICATION TRAITEUR

04ENR\_FIP\_CSFabricationTraiteur

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

*Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat*

Mise à jour : Juin 2026

### Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est\*/ou nous contacter

### Niveau d'entrée / Prérequis :

CAP dans les métiers de l'alimentation

### Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

### Durée & accès :

Par an : 400h en enseignement professionnel (en fonction du positionnement)

**Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées**

**Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.**

### Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

### Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat de Spécialisation (C.S) Fabrication Traiteur (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP 41939) validé par l'Etat.

### Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation le titulaire du certificat de spécialisation sera capable de réaliser les activités liées au métier de traiteur

### Compétences visées et résultats attendus :

**BLOC 1 :** Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur

**BLOC 2 :** Organiser la production traiteur

### Contenu :

Enseignement professionnel :  
Sciences Appliquées à l'alimentation / Arts appliqués / Environnement Économique Juridique et Social / Technologie professionnelle/ Pratique professionnelle/ Vécu et retours d'entreprise/

NOUVELLE FORMATION

## Lieu de formation & contact :

CMA Formation Nancy  
10 Rue Leonard de Vinci ,  
54000 Nancy  
Tél. : 03.83.96.52.50  
Cmaformation-nancy@cma-  
grandest.fr

## Coût de la formation :

### 15 €/H TTC par stagiaire

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

## Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité d'hébergement

## Participants :

### 10 stagiaires/session (max)

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

## Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

fchastant@cma-grandest.fr

## Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et en entreprise

## Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)
- Formation dispensée en français

## Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Débouchés

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

## Possibilité de poursuites d'études :

- BP charcutier
- BM boucher charcutier-traiteur

## Qualification des formateurs :

Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en charcuterie-traiteur

## Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code

