

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 :

Être éligible au contrat d'apprentissage

CAP dans les métiers de l'alimentation

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 12 semaines de cours sur 1 an (400H en centre de formation et 1420H en entreprise)
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année
- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions

De septembre à juin tous les ans

Lieu de formation & contact :

CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
Tél : 03 83 96 52 50
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

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 :

À la fin de la formation l'apprenti(e) 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 / Portfolio / Environnement Économique Juridique et Social / Technologie professionnelle/ Pratique professionnelle/ Vécu et retours d'entreprise/

Coût :

NC

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Équipements :

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

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :
fchastant@cma-grandest.fr

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : 71 %

Taux de présentation à l'examen : 100 %



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

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

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Évaluation 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 :

- CAP Boucher
- BP charcutier
- BP boucher (si le parcours initial le permet)

Pour les équivalences et passerelles (cf. notre site internet ou nous contacter)

Qualification des formateurs :

Formateur professionnel :

Qualifié et ayant une expérience en charcuterie-traiteur