



Hôtellerie · Restauration

CS - FABRICATION TRAITEUR

Diplôme reconnu par l'Etat · CS (niveau 3) — •

1 an / Septembre • 1 semaine / 2 en entreprise • Présentiel

QUELS MÉTIERS ?



Boucher-e
Charcutier-e



Traiteur
organisateur-trice
de réception



NC
Poursuite
d'étude
(2025)

100 %
Réussite à
l'examen*
(2025)

100 %
Insertion
dans l'emploi
à 12 mois*
(2025)

CRITÈRES D'ENTRÉE :

Public* :

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

Pré-requis :

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans le secteur de la restauration ou justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans la restauration.

Sélection :

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

Tarif & Contact :

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

Contrat
d'apprentissage

Contrat
de professionnalisation

Formation
continue

DE 16 À 29 ANS :

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

TOUS PUBLICS :

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

TOUS PUBLICS :

- Stagiaire en formation professionnelle, VAE
- Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



CONTENU

★ Evaluation en mode ponctuel

Modules métier

Production et valorisation de plats traiteur

Rédiger la fiche technique d'un plat • Calculer les coûts des matières premières
• Réaliser les préparations préliminaires des denrées • Produire des plats
• Présenter et valoriser les plats • Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine.

🕒 282 h — 🎓 RNCP37566BC01

Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur

Mettre en œuvre des techniques de préparation • Mettre en œuvre des techniques de cuisson.

🕒 48 h — 🎓 RNCP37566BC02

Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur

Proposer des préparations culinaires • Anticiper les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation.

🕒 36 h — 🎓 RNCP37566BC03

Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

Caractériser les activités et prestations traiteur • Commercialiser selon la prestation traiteur • Organiser son travail • Etablir un coût de revient et un prix de vente théorique • Compléter les documents pro.

🕒 54 h — 🎓 RNCP37566BC04

Au terme de la formation je serai capable de :

Réaliser des éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile
- Préparer et cuire les aliments.
- Présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées
- Conditionner les repas avant livraison chez le client
- 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

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situations professionnelles et des exercices d'application. Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

Restaurant pédagogique

- Mise en pratique au sein du restaurant pédagogique

Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances