



Certificat de spécialisation employé traiteur

82,4% de réussite en 2025

Description

- **Durée** : 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale et inscrit au RNCP sous le code 37566
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation (plus de 30 ans) possible sous conditions
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
 - Cantine obligatoire pour l'ensemble des apprenants : facturation sur une base mensuelle.
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels.
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/>

Admission

Prérequis & Modalités d'admission

- Entre 15 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise
- Etre titulaire d'un CAP, BEP ou Baccalauréat professionnel en cuisine, charcuterie-traiteur, pâtisserie ou toute autre filière culinaire.
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Equivalences, passerelles, blocs : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle et pratique en laboratoire, Sciences appliquées (SA), Connaissance de l'entreprise (CE), Art appliqués
- **Objectifs de la formation** : Consolider les compétences techniques du CAP charcuterie-traiteur, valoriser la dimension traiteur autour des notions de conception de menus, d'organisation de la production, de conditionnement, de présentation et de commercialisation des produits dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.
Le Certificat de spécialisation employé traiteur est recommandée pour accéder au BP charcutier-traiteur. Son obtention permet, en outre, un meilleur coefficient de rémunération au regard de la convention collective de la branche professionnelle du secteur d'activité.
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
 - Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

Perspectives

- **Poursuite d'études** : BP Charcutier-traiteur ou CAP en 1 an d'une autre filière culinaire
- **Débouchés professionnels** : Exercer en tant que commis ou ouvrier au sein d'une charcuterie, charcuterie-traiteur. chez un traiteur ou un traiteur organisateur de prestations de réception.

Inscription

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 17 février 2026

