



Certificat de spécialisation fabrication traiteur

Description

- **Durée** : 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Éducation nationale et inscrit au RNCP sous le code 41939
- **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
 - Être 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
- Équivalences, 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, organisation de la production, analyse et démarche professionnelle, sciences appliquées (SA), connaissance de l'entreprise (CE), arts appliqués

Objectifs de la formation : Consolider et développer les compétences techniques liées à la fabrication traiteur en permettant aux apprenants de réaliser des productions salées et sucrées dans un contexte professionnel. La formation vise aussi à développer des compétences d'organisation de la production, de gestion des contraintes de fabrication et de qualité, ainsi que de respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail. Elle permet d'acquérir une autonomie progressive dans la réalisation et l'enchaînement des productions et une capacité à analyser et ajuster sa pratique professionnelle en fonction des contraintes du métier. Cette formation prépare à l'insertion dans les entreprises du secteur traiteur ou de la restauration, en tant que professionnel capable de participer à la production et à l'organisation du travail, et constitue une base pour une poursuite de parcours vers des qualifications de niveau supérieur.

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 de fabrication dans une entreprise de traiteur, une charcuterie-traiteur, un laboratoire de production ou chez un traiteur organisateur de réceptions.

Inscription

