

VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alterner entre l'établissement de formation et l'entreprise
- Sécuriser votre parcours de formation
- Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*

**Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.*

- Vous êtes titulaire d'un CAP (ou tout autre diplôme de niveau 3)
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer au métier d'employé traiteur. Acquérir les compétences techniques pour produire des fabrications traiteur (hors-d'oeuvre, plats cuisinés, buffets froids, préparations festives). À l'issue, l'apprenant réalise des fabrications traiteur, met en oeuvre techniques de production/conserverie/conditionnement, applique normes hygiène/sécurité alimentaire, participe à commercialisation et valorisation de l'offre traiteur. Il fabrique produits traiteur pour vente en boutique ou livraison, respecte règles hygiène/sécurité et préconisations développement durable.

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Ce CS d'1 ans, niveau CAP+1, forme à la fabrication traiteur : cuisiner, assembler, préparer sauces/fonds, confectionner pâtisseries, décorer, conditionner. Les élèves réalisent buffets, cocktails, plats gastronomiques, maîtrisant dressage, conservation, logistique et vente en magasin.

MÉTIER VISÉ

- Charcutier-traiteur / Charcutière-traiteuse
- Employé traiteur
- Fabricant de produits traiteur
- Traiteur commercial / Vente de produits traiteur

RÉSUMÉ DU MÉTIER

Le traiteur fabrique et vend des produits traiteur en magasin : cuissons, assemblages, sauces, pâtisseries salées/sucrées, décoration. Il prépare buffets, cocktails, plats gastronomiques, maîtrise dressage, conservation, logistique. Il conseille clients et conclut des ventes de produits traiteur.

POURSUITE D'ÉTUDE

Le CS est conçu dans un objectif d'insertion professionnelle

TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41939>

Niveau de diplôme : 3 (CS)

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s)	—
NSF	221 - 221t - 221w

ROME	D1103 - D1106
FORMACODE	21576
RNCP	41939

NOM DU CERTIFICATEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CS)

Date d'enregistrement de la certification : 20/02/2026

Date d'échéance de la certification : 31/08/2031

DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 1 an (12 semaines de formation (420) heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire

MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail). Le délais est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf>

TARIFS ET FINANCEMENT

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est gratuite pour l'apprenti, Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414 // ifpra-contact@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr
- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible

- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

LIEU DE FORMATION

Établissement / antenne	Sigle	Ville	Département
Georges Baptiste	LPO	Canteleu	Seine Maritime (76)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A
L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.