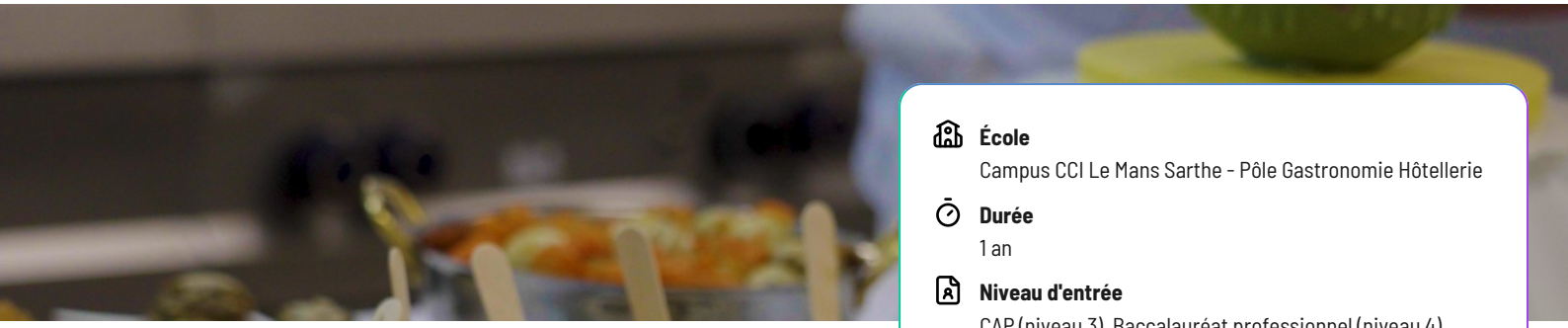


École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
1 an

Niveau d'entrée
CAP (niveau 3), Baccalauréat professionnel (niveau 4)

Niveau de sortie
Niveau 3

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration

Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

Vous souhaitez consolider vos bases culinaires, élargir vos compétences et vos connaissances sur la cuisine traditionnelle, du monde, à thème et sur les différentes formes de restauration ? Alors ce Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur est fait pour vous !

Que faire avec cette certification ?

Métiers visés

Le titulaire du certificat de spécialisation **Fabrication traiteur** occupe un poste d'employé qualifié en traiteur.

Qualités mobilisées

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Polyvalence en cuisine / service
- Gestionnaire, sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Résistance physique

Types d'entreprises ou d'organisations

- Charcuteries-traiteur artisanales
- Boucheries-charcuteries-traiteur artisanales
- Entreprises de traiteur fabricant
- Entreprises traiteur organisateur de réception (TOR)
- Etablissements de restauration commerciale

Compétences visées

Le (la) titulaire du Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur sera capable à l'issue de la formation de :

- Maitriser les procédés et techniques de fabrication des produits traiteurs
- Exécuter de manière professionnelle et autonome les productions

- Appliquer les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité
- Appliquer les bonnes pratiques de développement durable
- Appliquer les mesures de prévention des risques professionnels préconisés par la profession

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **CS - Fabrication traiteur** diplôme reconnu par l'état (niveau 3) et enregistré au RNCP sous le code **41939** par **MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE** le **20/02/2026**.

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

Prérequis

L'accès à la formation est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :

- certificat d'aptitude professionnelle charcuterie-traiteur ;
- certificat d'aptitude professionnelle cuisine ;
- baccalauréat professionnel boucher-charcutier-traiteur ;
- baccalauréat professionnel cuisine.

Il est également ouvert sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux personnes remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

Conditions d'admission (Initial et/ou Alternance)

- Participez aux réunions d'information collectives animées par les conseillères relations entreprises-jeunes pour tout savoir sur les diplômes, l'alternance, la recherche d'entreprise et retirer votre dossier de candidature.
- Assistez à nos journées portes ouvertes.
- Fixez un rendez-vous avec votre conseillère pour finaliser votre candidature. Informez votre conseillère de la signature du contrat.

Coût de la formation / Financement / Aides

En alternance : Gratuit pour l'apprenant.

Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel qualifié, capable de fabriquer des produits traiteur destinées à la vente en boutique ou à la livraison sur site dans le cadre d'une prestation traiteur.

Enseignements professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées, Hygiène appliquée, Dessin appliqué, gestion appliquée
- Communication en Anglais

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

1 an.

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à juin.

Rythme de la formation / alternance

Le rythme d'alternance est le suivant : 1 semaine (5 jours) en formation et 2 semaines en entreprise.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le centre de formation et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

Équipe pédagogique

Un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Accompagnement

Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé : validation du projet professionnel, conseils et mise à jour de votre CV et lettre de motivation, préparation aux entretiens de recrutement. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Locaux & équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

Epreuves ponctuelles en fin de formation.
Validation blocs de compétences possibles : non

Épreuves de certification

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves en annexe IV) : forme ponctuelle.

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

30
Nombre d'apprenants
Chiffres 2026

100%
Taux de satisfaction
Chiffres 2026

100%
Taux de présentation à l'examen
Chiffres 2026

67%
Taux de réussite
Chiffres 2026

50%
Taux de rupture net
Chiffres 2025

100%
Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois
Chiffres 2025

0%
Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois
Chiffres 2025

0%
Taux de poursuite d'études à 6 mois
Chiffres 2025

ET APRÈS ?

- BAC PRO Cuisine

- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant