

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente. Il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente.

- ▶ **Débouchés métiers** : Employé traiteur chez un traiteur ou dans un magasin spécifique, dans un restaurant, chez un traiteur spécialisé en mariage, en évènement, etc.
- ▶ **Equivalences** : Aucune

Prérequis

Conditions d'âge	Tout public
Diplômes obligatoires	CAP Cuisinier, Charcutier préparation Traiteur, Boulangier, Pâtissier, Poissonnier, Préparateur en produits carnés, BEP métiers de la restauration (cuisine), BEP Alimentation (Boulangier), BP restauration
Conditions spécifiques	Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date : Nous consulter	Heure : Nous consulter	Date : Du 08/09/2025 au 20/05/2026	Heure : Nous consulter

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| **Durée totale** : 7 mois

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : 12 semaines

| **Entrées/Sorties permanentes**

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources

Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)
- Accompagnement personnalisé vers l'emploi

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Nombre d'apprenants en 2025 : 1

Taux de réussite aux validations en 2025 : 100%

Taux de satisfaction apprenants en 2025 : 90%

Taux d'insertion professionnelle en 2025 : 100%

Taux d'insertion dans le métier visé en 2025 : 100%

Taux de rupture en 2025 : 0

Taux d'interruption en 2025 : 0

Taux de poursuite d'étude en 2025 : 0

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | hra@acpm.eu


Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

 : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par la CS Traiteur (diplôme Éducation Nationale).

RNCP37566BC01– Production et valorisation de plats traiteur

Module A : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.	14 h	210 €
Module B : Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production culinaire.	14 h	210 €
Module C : Etablir des fiches techniques et réaliser des fiches techniques simples et complexes	14 h	210 €
Module D : Elaborer des buffets avec des fiches techniques	90 h	1350 €
Module E : Habiller, Fileter et détailler des poissons pour réaliser des fiches techniques	21 h	315 €
Module F : Désosser, parer, découper, barder, ficeler, les principaux morceaux des viandes	21h	315 €
Module G : Réaliser des galantines et ballotines de porc, de volaille et de gibier	28 h	420 €
Module H : Préparer des terrines mixtes de volaille, de gibier, de poissons et le Foie Gras	21 h	315 €
Module I : Elaborer des pâtisseries, crème, flancs, pouding, coucher des choux, fonder une tarte	35 h	525 €
Module J : Confectionner de la nougatine, chantilly, cuisson du sucre – les meringues – la crème au beurre	70 h	1050 €
Module K : Marquer des fonds – Marmite - Clarification, les sauces, les veloutés,	70 h	1050 €
Module L : Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine et développer l'Education esthétique	35h	525 €
Total	433 heures	6495 €

> Attestation de compétences

RNCP37566BC02– Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur

Module N : Mettre en œuvre des techniques de préparation et mettre en œuvre des techniques de cuisson Technologie appliquée à la production à la connaissance des produits et des procédures	56 h	840 €
Total	56 heures	840 €

> Attestation de compétences

RNCP37566BC03– Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur

MODULE O : Appliquer les mesures prophylactiques relatives à la surveillance sanitaire des données, le nettoyage et la désinfection des locaux,	35 h	609 €
Total	35 heures	609 €

> Attestation de compétences

RNCP37566BC04– Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

MODULE P : Commercialiser selon la prestation traiteur, établir un coût de revient et un prix de vente théorique, les documents professionnels	42 h	630 €
Total	42 heures	630 €

> Attestation de compétences

Période de formation en milieu professionnel OBLIGATOIRE

MODULE P : Gestion de l'entreprise Traiteur, organisation du travail, aspect commercial	420 h	
Total	420 heures	

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation - Délivrance du MC TRAITEUR, sous conditions de validité

Total de la formation	566 heures	8490 € TTC
Période de Formation en Entreprise	420 heures	
Total en Intra		Nous consulter

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail | Région PACA, sous conditions d'éligibilité.

Financement Contrat Apprentissage par OPCO

Financement CPF

