

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL*



*Certificat de Spécialisation Employé Traiteur

Faire grandir les talents





- **Durée de la formation** : 1 an
- **Niveau terminal d'études** : -
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 3
- **Code diplôme** : 1022103 • **Code RNCP** : 37566
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification** : 17/05/2023
- **Certificateur** : Ministère de l'éducation nationale
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti*
- **Nombre d'heures de la formation** : 420 (en UFA)

* financement OPCO

Le **CS Employé Traiteur**, diplôme d'État de niveau 3, se prépare - en 1 an après un diplôme relevant du secteur de la restauration ou des métiers de bouche, classé au moins niveau 3 (CAP, BEP, Baccalauréat technologique ou professionnel...) - par apprentissage à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé spécifiquement à la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation. Tu apprendras également à assurer le suivi des commandes et à effectuer un contrôle qualité de tes produits et de tes productions.

Spécialisé dans la confection de repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile. L'Employé Traiteur intervient donc principalement au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments. Il présente esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise. Il peut conditionner les repas avant livraison chez le client.

PRÉREQUIS

- CAP ou BAC PRO Cuisine
- CAP Boulanger ou Pâtissier ou BAC PRO Boulanger Pâtissier
- BP Arts de la Cuisine ou BP métiers de l'alimentation
- Bac technologique STHR ou BTS MHR option B

QUALITÉS REQUISES

- Être motivé et mature
- Aimer le travail d'équipe
- Avoir une sensibilité artistique
- Avoir le sens de la propreté
- Savoir s'adapter aux contraires horaires

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Véritable acteur des moments festifs et d'exception, le métier du Traiteur Événementiel s'est modernisé pour proposer aux clients des préparations toujours plus variées, originales et tendances. Les titulaires du Certificat de Spécialisation Employé Traiteur peuvent exercer leur activité dans un magasin de traiteur, chez un traiteur organisateur de réceptions-événements, dans un restaurant ou une boulangerie avec offre traiteur

MÉTIER ACCESSIBLES

De nombreux métiers de l'artisanat concourent à cette activité comme les cuisinier, charcutier, pâtissier, boulanger, boucher, tripié et poissonnier. Le titulaire de la Mention Complémentaire peut exercer les emplois suivants :

- Employé traiteur qualifié

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile à domicile. Il intervient donc principalement au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments.

Il présente esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise. Il peut conditionner les repas avant livraison chez le client.

Il intervient aussi en distribution pour conseiller ce dernier, argumenter une vente ou prendre une commande.

Il doit pouvoir organiser son travail afin d'assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks.

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

- 12 semaines au lycée et 40 semaines de 35 heures en entreprise

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation :

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/d080.html>

FORMATION GÉNÉRALE

- La formation ne comporte pas d'enseignements généraux.

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Sciences appliquées à l'alimentation
- Connaissance et gestion de l'entreprise
- Technologie et Pratique cuisine, pâtisserie, boulangerie
- Arts appliqués
- Commercialisation et événementiel
- Environnement, Économique Juridique et Social.

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Réaliser des productions à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Concevoir des menus
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- Présenter et commercialiser les produits finis.

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Dans chaque discipline, l'apprenti(e) est évalué(e) tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme ÉCOLE DIRECTE. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti(e).

EXAMEN

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. L'apprenti(e) ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

À l'issue de sa formation, l'apprenti(e) passe l'ensemble des épreuves constituant le diplôme lors d'une même session.

ÉPREUVES	COEF	MODE	DURÉE
EP1 – Pratique professionnelle	10	Pratique	5h
ET1 – Technologie professionnelle	4	Écrite	1h
ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	3	Écrite	1h
ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur	3	Écrite	h1



DÉBOUCHÉS

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise de traiteur classique ou événementiel. Il est également possible d'intégrer une boulangerie-pâtisserie proposant une offre traiteur.

Après quelques années et plus d'expérience dans le secteur de la gastronomie, tu pourras choisir de te mettre à ton compte et de gérer ton propre établissement.

POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS MHR (si titulaire d'un BAC)
- BAC PRO Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BP Charcutier traiteur
- MC Art de la cuisine Allégée



INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Les cours ont lieu en présentiel en classe entière ou demi-groupe.
- Les travaux pratiques se déroulent sur les plateaux techniques dédiés.
- Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.
- Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant

CONDITIONS D'ACCÈS

Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti et son représentant légal en cas de minorité.
Des tests de positionnement pourront être mis en place.

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus

Sans limite d'âge dans les cas suivants :

- la préparation d'un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu ;
- les travailleurs handicapés ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise ;
- les sportifs de haut niveau

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

10 à 17 ans	18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC

Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein. Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918> - <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés.

Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA Sacré Cœur puis la référente handicap, afin d'envisager des aménagements de la formation. Mail : referent-handicap@donbosconice.eu

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issue d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ SUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES MAJEURS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

UN CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS (CVE) qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

OUTILS ET MOYENS TECHNIQUES

- Salles de formation équipées d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Plateaux techniques pédagogiques équipés d'équipements modernes
- Cloud via Ecole Directe avec mise à disposition des supports pédagogiques
- Centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

- Formateurs et formatrices experts et titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Référent de suivi en entreprise
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

HÉBERGEMENT (2025-2026)

Apprentis mineurs et majeurs :

➤ **Hébergement en internat** : 59€/semaine de présence (restauration incluse)

Apprentis majeurs uniquement :

➤ **Hébergement en studio** : 95€/semaine de présence (restauration non incluse)

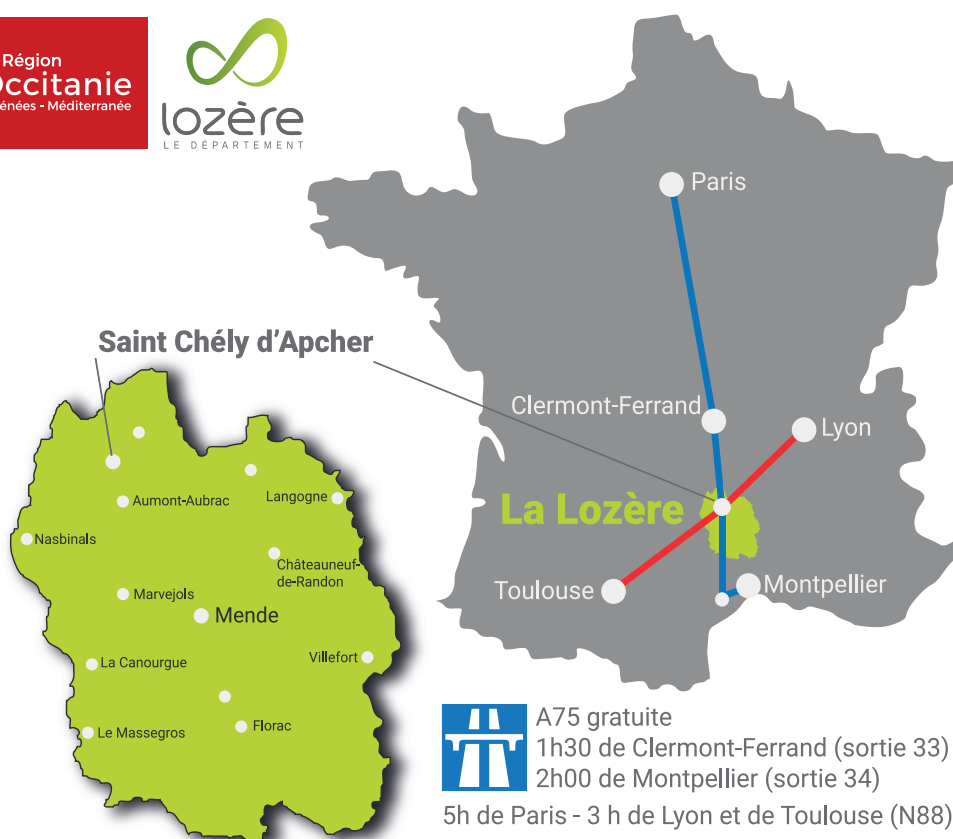
En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 6 € / jour de présence en internat (hébergement + petit déjeuner).

RESTAURATION (2025-2026)

➤ Les apprentis ont accès au restaurant scolaire de l'établissement : 6,80€ / repas

En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

ACCÈS



A75 gratuite

1h30 de Clermont-Ferrand (sortie 33)

2h00 de Montpellier (sortie 34)

5h de Paris - 3 h de Lyon et de Toulouse (N88)



SNCF :

Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes

St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



CARS :

Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiolle > Espalion

Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

CONTACTS

➤ M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : sonia.orliac@ensemble-sacre-coeur.fr

➤ M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : herve.bessiere@ensemble-sacre-coeur.fr

Transforme ta passion pour la cuisine en une carrière palpitante et créative à l'image du Chef Franck Séguret du Clos des Lys, chef de restaurant et traiteur à Perpignan, qui nous fait l'honneur d'être ambassadeur de cette nouvelle formation.



Rejoins notre formation et découvre un monde où tu pourras exprimer ta créativité, impressionner avec tes talents culinaires, et vivre des expériences inoubliables dans le monde de la restauration et de l'événementiel.

Création : Agence Phénix 360

Crédits photos : iox.photographe - Agence Phénix 360

UTILISATION DU LOGO «LE CLOS DES LYS» ET DE LA PHOTO DE FRANCK SÉGURET AVEC L'AIMABLE AUTORISATION DU CHEF

Copyright © 2025 Ensemble Sacré Cœur - St Chély d'Apcher
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

ÉDITION MARS 2025