

Employé traiteur

RNCP37566 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221, 221t, 221w
Formacode(s)	21576
Code(s) ROME	D1103, D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'activité traiteur consiste 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.

Cette activité recouvre la commercialisation des produits en magasin, souvent leur conditionnement, leur livraison et leur remise en température à l'extérieur.

De nombreux métiers de l'artisanat concourent à cette activité comme les cuisinier, charcutier, pâtissier, boulanger, boucher, tripier et poissonnier.

ACTIVITÉS VISÉES

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.

L'employé traiteur peut exercer chez les traiteurs en magasin, en restaurant ou chez les traiteurs organisateurs de réception.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Production et valorisation de plats traiteur (correspondant à l'épreuve EP1 - Pratique professionnelle) :

- Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées
- Calculer les coûts des matières premières d'un plat
- Réaliser les préparations préliminaires des denrées
- Produire des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Présenter et valoriser les plats préparés
- Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine

Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur (correspondant à l'épreuve ET1 - Technologie professionnelle)

- Mettre en œuvre des techniques de préparation
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson

Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur (correspondant à l'épreuve ET2 - Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène)

- Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas
- Anticiper les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation en appliquant les mesures prophylactiques relatives à la surveillance sanitaire des données, le nettoyage et la désinfection des locaux, la surveillance de l'état de santé des personnels
- Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées
- Calculer les coûts des matières premières d'un plat
- Réaliser les préparations préliminaires des denrées
- Produire des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Présenter et valoriser les plats préparés
- Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine
- Mettre en œuvre des techniques de préparation
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson
- Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas
- Anticiper les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation en appliquant les mesures prophylactiques relatives à la surveillance sanitaire des données, le nettoyage et la désinfection des locaux, la surveillance de l'état de santé des personnels
- Caractériser les activités et prestations traiteur
- Commercialiser selon la prestation traiteur : vente en boutique, livraison à domicile, vente à emporter, service à l'extérieur...)
- Organiser son travail en fonction d'un calendrier de production
- Etablir un coût de revient et un prix de vente théorique
- Compléter les documents professionnels (bon de commande, bon de livraison, facture)

Blocs de compétences

RNCP37566BC01 — Production et valorisation de plats traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées
- Calculer les coûts des matières premières d'un plat
- Réaliser les préparations préliminaires des denrées
- Produire des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Présenter et valoriser les plats préparés
- Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel pratique
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique

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

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre des techniques de préparation
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

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

LISTE DE COMPÉTENCES

- Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas
- Anticiper les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation en appliquant les mesures prophylactiques relatives à la surveillance sanitaire des données, le nettoyage et la désinfection des locaux, la surveillance de l'état de santé des personnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

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

LISTE DE COMPÉTENCES

- Caractériser les activités et prestations traiteur
- Commercialiser selon la prestation traiteur : vente en boutique, livraison à domicile, vente à emporter, service à l'extérieur...)
- Organiser son travail en fonction d'un calendrier de production
- Etablir un coût de revient et un prix de vente théorique
- Compléter les documents professionnels (bon de commande, bon de livraison, facture)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Traiteur artisanaux
Charcutiers traiteurs
Rayon traiteur en boulangerie, pâtisserie
Rayon traiteur dans la grande distribution
Restaurants
Vente à emporter

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Employé traiteur qualifié

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 812 €

Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	37 098
Jugés difficiles à recruter	34 %
Emplois saisonniers	35 %
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est composé à parité :

- 1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;
- 2° De membres de la profession correspondant au champ du diplôme choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 219 €
Selon la branche	7 320 € – 8 219 €
Prise en charge	Branches concernées
8 219 €	Valeur par défaut · 211 branches
7 602 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 320 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2026
Date de dernière délivrance possible	31/12/2026

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP958

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP41939

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	37
Parcours menés à terme	30
Taux d'achèvement	81 %
Période	09/2023 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	38
Montant total engagé	125 805 €
Coût moyen par dossier	3 311 €
Durée moyenne	360 h
Période	07/2023 – 08/2026
France compétences	68 %
Régions	16 %
Reste à charge titulaire	10 %
France Travail	3 %
Entreprise	2 %
OPCO	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.