

Fabrication traiteur

RNCP41939 · 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
Code(s) CFD	56122103, 56122115 (CS3)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2031

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits traiteur destinée à la vente en boutique ou à la livraison sur site dans le cadre d'une prestation traiteur.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable. Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de production traiteur (chaud ou froid).

ACTIVITÉS VISÉES

Les principales activités sont les suivantes :

Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Fabrication de produits traiteur
- Finitions et dressage des produits finis
- Gestion durable des ressources

Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Sécurisation et optimisation de la production
- Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre
- Analyse et communication

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Organiser et planifier la production
- Réaliser des techniques préliminaires
- Réaliser des préparations de base
- Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser
- Conditionner et mettre en valeur la production
- Adopter un comportement responsable dans la gestion des fluides
- Limiter les pertes et trier les déchets
- Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés
- Stocker les marchandises
- Assurer la traçabilité de la production
- Optimiser les étapes de la production

- Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre
- Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre
- Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle
- Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service

Blocs de compétences

RNCP41939BC01 — Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Organiser et planifier la production
- Réaliser des techniques préliminaires
- Réaliser des préparations de base
- Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser
- Conditionner et mettre en valeur la production
- Adopter un comportement responsable dans la gestion des fluides
- Limiter les pertes et trier les déchets

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie Scolaire (Établissement public et privé sous contrat), Apprentissage (CFA habilité au contrôle en cours de formation ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), Formation professionnelle continue (Établissement public) : contrôle en cours de formation (CCF)

Voie Scolaire (Établissement privé hors contrat), Apprentissage (CFA non habilité au CCF), Formation professionnelle continue (Établissement privé), Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles, Enseignement à distance : Ponctuel écrit, pratique et oral

RNCP41939BC02 — Organiser la production traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés
- Stocker les marchandises
- Assurer la traçabilité de la production
- Optimiser les étapes de la production
- Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre
- Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre
- Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle
- Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie Scolaire (Établissement public et privé sous contrat), Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), Formation professionnelle continue (Établissement public) : CCF

Voie Scolaire (Établissement privé hors contrat), Apprentissage (CFA non habilité au CCF), Formation professionnelle continue (Établissement privé), Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles, Enseignement à distance : Ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » peut exercer ses fonctions dans :

- des charcuteries-traiteur artisanales ;
- des boucheries-charcuteries-traiteur artisanales ;
- des entreprises de traiteur fabricant ;
- des entreprises traiteur organisateur de réception (TOR) ;
- des établissements de restauration commerciale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

L'accès en formation à la spécialité « Fabrication traiteur » de certificat de spécialisation 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

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	31/08/2031
Date de dernière délivrance possible	31/08/2032

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37566

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37566

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	92
Organismes gestionnaires (CFA)	57
Organismes formateurs	80
Régions couvertes	12
Départements couverts	62
Organismes certifiés Qualiopi	80
Formations à distance	2
Sessions	de 07/2026 à 08/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).