

Employé traiteur

RNCP958 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	MC5 — Mention complémentaire
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21576
Code(s) ROME	D1103, D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	18/05/2023

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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

Il sait présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise. Eventuellement, il conditionne 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

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

Il sait présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise. Eventuellement, il conditionne 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.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

traiteur artisanaux ou rayon traiteur dans la grande distribution, charcutiers traiteurs, restaurants

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

traiteur, chef 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
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE
Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage
• de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER
Nouvelle-Calédonie

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 18/05/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37566

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
CNDP ONISEP
Légifrance pour les textes réglementaires
<http://www.onisep.fr>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/958/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	14
Montant total engagé	49 905 €
Coût moyen par dossier	3 565 €
Durée moyenne	737 h
Période	10/2020 – 04/2023
France compétences	46 %
Régions	38 %
France Travail	16 %
Reste à charge titulaire	0 %

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