

EMPLOYÉ TRAITEUR



POINTS CLÉS

Pré-requis

- CAP Charcutier-traiteur ou TP niveau 3 du domaine
- Âge : 15 / 30 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.



NIVEAU 3
ÉQUIVALENT CAP



Contrat d'apprentissage



Rythme

2 jours tous les 15 jours à la Skool & le reste du temps en entreprise



Durée

1 AN soit 408h de formation à la Skool



OBJECTIFS

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.



DÉBOUCHÉS MÉTIER

- Traiteur artisans
- Employé traiteur qualifié
- Rayon traiteur en boulangerie, pâtisserie
- Rayon traiteur dans la grande distribution
- Restaurants
- Vente à emporter
- Taux d'insertion global à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : ND %



SUITES DE PARCOURS

- CAP charcutier traiteur,
- CAP cuisine



CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP37566

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01-09-2021

V2 - 01/04/2026



CAP EMPLOYÉ TRAITEUR

PROGRAMME

BLOC 1 - Production et valorisation de plats traiteur - (RNCP37566BC01)

BLOC 2 - Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur - (RNCP37566BC02)

BLOC 3 - Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur (RNCP37566BC03)

BLOC 4 - Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur - (RNCP37566BC04)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP37566- V2 - 01/04/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du CS. Voir fiche RNCP37566



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque compétence d'un bloc de compétence est évaluée à l'écrit et ou à l'oral
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :
-De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
-De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.



MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

Passerelle : Aucune / Équivalence : voir fiche RNCP37566

€ TARIFS*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.



skoolnjob.com



04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

145 Chemin de la Passio Vella

66100 PERPIGNAN

