

FABRICATION 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

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).



DÉBOUCHÉS MÉTIER

- Charcuteries-traiteur artisanales
- Boucheries-charcuteries-traiteur artisanales
- Entreprises de traiteur fabricant
- Entreprises traiteur organisateur de réception
- Établissements de restauration commerciale.
- 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

RNCP41939

Certificateur : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01-09-2026

V3 - 15/06/2026

SKOOL

n'cook

CAP FABRICATION TRAITEUR

PROGRAMME

BLOC 1 - Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur (RNCP41939BC01)

BLOC 2 - Organiser la production traiteur (RNCP41939BC02)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP41939- V3 - 15/06/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du CS. Voir fiche <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41939>

Formation
RÉMUNÉRÉE

Formation
FINANCÉE
à **100%**



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

