SECTEUR DE L'ALIMENTATION

CERTIFICAT DE SPECIALISATION (CS)
FABRICATION TRAITEUR

Conçu dans un objectif d'insertion professionnelle, le **certificat de spécialisation (CS)** est un diplôme national de niveau 3 qui vise à donner une qualification spécialisée. Le CS est la nouvelle appellation de la mention complémentaire (MC) Il existe une trentaine de spécialités de niveau 3 (conformément au cadre national des certifications professionnelles).

OBJECTIFS DE FORMATION :

À l'issue de la formation, le titulaire du CS Fabrication Traiteur est en mesure de réaliser des 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, ainsi que de commercialiser les produits en magasin.

Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de réalisation.

Le CS Fabrication Traiteur spécialisée prépare l'apprenti à :

- ✓ Savoir déterminer les matières premières nécessaires à la production,
- ✓ Savoir appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire,
- ✓ Savoir utiliser et entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur,
- ✓ Respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas,
- ✓ Savoir tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité,
- ✓ Savoir réaliser une activité simple de distribution.

CONTENU DE LA FORMATION :

Formation organisée en présentiel pour une durée de 400 heures, réparties entre enseignements professionnels et généraux :

- Pratique professionnelle,
- Technologie professionnelle,
- Sciences appliquées,
- Initiation comptable,
- Arts appliqués,
- Communication.

INDIVIDUALISATION / AMENAGEMENT DU PARCOURS :

Les apprentis passent 2 tests pour garantir la sécurisation et l'adaptation de leur parcours de formation :

- un test « analyse du besoin », réalisé, à distance, après la pré-inscription en ligne, permettant de valider le choix de formation ;
- une « évaluation des acquis » réalisée à l'entrée en formation en présentiel, permettant aux équipes pédagogiques de proposer des éventuels aménagements.

PRE-REQUIS / CONDITIONS D'EXERCICE DU METIER :

- ✓ Tout titulaire d'un CAP ou BAC PRO Cuisine, CAP Charcutier Traiteur, CAP Poissonnier, CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier Confiseur, Bac pro Restauration ou BEP Métiers de la restauration de l'hôtellerie dominante production culinaire.
- ✓ Et être éligible au dispositif de formation mobilisé (voir ci-après « dispositifs institutionnels de formation »)

DISPOSITIFS INSTITUTIONNELS DE FORMATION MOBILISABLES :

- ✓ Formation ouverte en contrat d'apprentissage
- ✓ Formation ouverte en contrat de professionnalisation
- ✓ Formation éligible en formation continue

Voir conditions des différents dispositifs : https://www.cfa-hdc.fr/ - rubrique les contrats d'alternance (document à télécharger)

Date dernière mise à jour : 09/2026

DUREE / RYTHME DE LA FORMATION :

400 heures de formation en présentiel réparties sur 1 année scolaire. L'effectif moyen par groupe/classe varie entre 10 et 16 apprenants.
Formation organisée sur un rythme d'alternance à raison de 10 semaines de présence sur le site du CFA HDC.
Le calendrier de fréquentation au CFA est communiqué à l'entrée en formation.

DELAIS D'ACCES :

Au CFA HDC les périodes principales de rentrée scolaire sont concentrées de septembre à début novembre.

L'entrée en formation est définitive à la réception de la convention de formation signée avec l'entreprise d'accueil, ou à la validation de tout autre dispositif mobilisé.

En ce qui concerne les contrats d'alternance, la signature peut être réalisée au plus tôt 3 mois avant le début de formation. La durée du contrat pourra s'étendre au plus tard, jusqu'à 1 mois après la date des derniers examens, pour les contrats de professionnalisation ou 2 mois, pour les contrats d'apprentissage.

Pour tout contrat signé à compter du 1er novembre, l'entrée en formation est possible **sous réserve que les effectifs le permettent et que le temps de formation nécessaire pour se présenter à l'examen soit respecté**. Un entretien est organisé avec un membre de l'équipe du CFA HDC dans ces cas.

MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Formation, mixant techniques pratique, théorique et enseignements généraux, dispensée dans une entreprise d'accueil dans laquelle l'apprenant doit faire l'expérience progressive de l'ensemble des opérations essentielles propres au métier concerné.
Au CFA HDC, l'apprenant utilise l'expérience vécue en entreprise en vue d'une formation complète et méthodique, avec des compléments pratiques, technologiques, généraux et culturels.

Méthodes pédagogiques :

- Cours théoriques, cas pratiques
- Mises en situation
- Echanges de pratiques

Le CFA HDC s'appuie sur des :

- Ressources humaines : Équipe pédagogique composée d'enseignants professionnels et généraux (…)
- Ressources matérielles : Plateaux techniques, ateliers pratiques de mise en situation, laboratoires, un Centre de Documentation et d'Information (CDI), salles de formation équipées d'ordinateurs, d'internet, vidéoprojecteurs, Tableau Blanc Interactif (TBI), plateforme pédagogique à distance (…)
- Ressources pédagogiques : Manuels technologiques, revues et autres ouvrages mis à disposition (…)

MODALITÉS DE SUIVI :

L'assiduité de l'alternant est vérifiée chaque jour de formation via un **appel effectué en ligne** sur un logiciel interne au CFA HDC.
Le suivi de la progression professionnelle et scolaire est effectué via le **carnet de liaison**, carnet délivré à l'entrée en formation à chaque apprenti. Il s'agit d'un document obligatoire que l'apprenti doit conserver, tenir à jour et présenter à son maitre d'apprentissage et à son responsable légal.
Dans une démarche d'articulation des contenus de formation entre l'entreprise et le CFA HDC, il centralise et recueille toutes les informations et permet également d'enregistrer les observations et interrogations des différents intervenants de la formation.

Le CFA HDC, met également à disposition des maîtres d'apprentissage un outil de coordination et d'évaluation professionnelle à savoir, le « **livret de coordination et progressivité des apprentissages réalisés au CFA et en entreprise ».** Ce livret précise notamment les activités réalisées au CFA et celles préconisées par le CFA en entreprise, en cohérence avec le référentiel du diplôme préparé.

Des **rendez-vous de suivi réguliers en entreprise** entre le maître d'apprentissage, l'apprenti et un représentant du CFA HDC, permettent de faire le point sur la progression professionnelle de l'apprenti.

CONDITIONS ET MODALITES D'EVALUATION :

Le CFA HDC respecte les exigences et le référentiel de la certification imposés par l'autorité de certification (Éducation nationale, Branche professionnelle, Chambre de Métiers et de l'Artisanat…).
L'apprenant est évalué à l'issue de son parcours de formation (examen final) mais peut également, en fonction de la certification préparée, être évalué en cours de formation (contrôle en cours de formation – CCF).

Chaque apprenant est informé, dès la rentrée, du règlement d'examen qui lui est applicable.
Les apprentis en situation de handicap ont la possibilité de demander un aménagement de l'épreuve d'examen à l'autorité de certification par le biais du référent handicap du CFA HDC.

Les référentiels des diplômes sont consultables sur le site internet d'EDUSCOL : Accueil / Scolarité de l'élève / Diplômes/ Diplômes professionnels
Le règlement d'examen ainsi que les taux de réussite aux examens sont disponibles sur le site internet du CFA HDC. (Les résultats individuels sont consultables sur le site internet du Rectorat avec un numéro d'identifiant personnel).

LES BLOCS DE COMPETENCES : LES UNITES CERTIFICATIVES

Les compétences et connaissances professionnelles et générales associées sont regroupées au sein des diplômes professionnels en blocs de compétences ; chaque bloc de compétences correspond à une unité certificative du diplôme.
Depuis 2020, les apprentis (ou scolaires) qui échouent à l'examen du CAP, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire ou du certificat de spécialisation, mais qui obtiennent une note égale ou supérieure à 10 à une ou plusieurs unités certificatives, conservent le bénéfice de cette note, traduisant ainsi l'acquisition du bloc de compétences concerné.
Se rapprocher du responsable pédagogique pour toute information complémentaire.

LIEU DE FORMATION :

CFA Hilaire de Chardonnet
3, chemin de la Malcombe
25042 BESANCON Cedex
Mail : contact@cfa-hdc.fr

HORAIRES DE FORMATION :

Lundi : 9h15 à 18h10
Mardi à jeudi : 8h à 17h15
Vendredi : 8h à 16h55

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Les locaux du CFA HDC sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les apprentis disposant du statut RQTH sont invitées à prendre contact avec les référents handicap du CFA au plus tard à leur entrée en formation. À compter de septembre 2021, toute demande d'aménagement pourra également être effectuée lors du passage du test d'«analyse du besoin » réalisé après la pré-inscription en ligne.

PROFIL DES ENSEIGNANTS :

L'équipe pédagogique du CFA HDC est composée d'enseignants du domaine général et professionnel. Ils ont tous une expérience professionnelle significative dans l'enseignement ou dans le domaine enseigné, et sont titulaires d'un diplôme dans la spécialité dispensée de niveau supérieur ou égal au niveau enseigné.

COÛTS :

- Frais de formation (enseignements) :

Dans le cadre des contrats d'alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'Opérateur de Compétences (OPCO) dont dépend l'entreprise d'accueil.
Pour tout autre dispositif que les contrats d'alternance, se rapprocher du secrétariat pédagogique pour connaitre les modalités de prise en charge financière.

- Frais annexes à la formation :

- En fonction du régime choisi, « ½ pensionnaire » ou « interne », l'apprenant devra s'acquitter des frais liés à l'hébergement et/ou la restauration. Les tarifs sont consultables sur le site du CFA HDC dans la rubrique « Hébergement/Restauration ».

DEBOUCHES POSSIBLES A L'ISSUE DE LA FORMATION :

- Poursuite d'études dans la filière : BP Charcutier si titulaire d'un CAP Charcutier
- Poursuite d'études dans le secteur de l'alimentation : consulter le site internet du CFA HDC ; la poursuite d'études vers d'autres filières est également possible.
- Entrée dans la vie active : le titulaire du CS Fabrication Traiteur peut immédiatement exercer une activité de traiteur en tant qu'employé qualifié. En raison de traditions professionnelles et de l'évolution de la consommation, nombre de métiers de l'artisanat concourent à cette activité, notamment ceux de cuisiner, charcutier, pâtissier, boulanger, tripier ou poissonnier.

  Des témoignages d'apprentis du CFA sont consultables sur le site internet du CFA HDC.

CONTACT CFA HDC :

Secrétariat pédagogique :
Mme Christine BROCARD : cbrocard@cfa-hdc.fr - Tél. 03.81.41.29.70.