

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 1 an en alternance (400 heures de formation)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Être titulaire d'un CAP Charcutier-Traiteur, CAP Cuisine, Bac Professionnel Boucher-Charcutier-Traiteur, Bac Professionnel Cuisine



LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

Poursuite de formation

- BP Arts de la Cuisine
- BP Charcutier Traiteur
- Bac Cuisine

Types d'emplois et débouchés

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Fabrication Traiteur exerce son activité au sein d'un laboratoire de production traiteur (chaud ou froid). Il 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 les fonctions de fabrication et de vente dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité :

- La fabrication de produits traiteur
- Les finitions et le dressage des produits finis
- La gestion durable des ressources
- La sécurisation et l'optimisation de la production
- Le choix des techniques culinaires et la valorisation des matières d'œuvre la formation permet d'occuper des postes de traiteur qualifié, dans des charcuteries-traiteur artisanales, des boucheries-charcuteries-traiteur artisanales, des entreprises de traiteur fabricant, des entreprises traiteur organisateur de réception (TOR) ou des établissements de restauration commerciale.

Le travail peut s'effectuer en dehors des jours ouvrables : les dimanches et jours fériés.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : non significatif
- Taux de poursuite d'études : 33,3%
- Taux net de rupture : non significatif
- Insertion professionnelle : 83,3%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

*Anciennement Mention Complémentaire (MC)





Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Être organisé, rigoureux, dynamique et polyvalent
- Faire preuve d'anticipation, de réactivité et d'initiative
- Avoir des qualités d'écoute et de disponibilité
- Communiquer avec courtoisie et empathie
- Avoir une bonne condition physique : travail en position debout de manière prolongée et port de charges
- Avoir une hygiène irréprochable
- Savoir travailler en équipe
- Porter de l'intérêt aux outils numériques et aux canaux de communication digitaux

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel	Enseignement général
<p>Pratique professionnelle :</p> <p>Bloc 1 : Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur</p> <ul style="list-style-type: none">• Organiser et planifier la production• Mettre en œuvre des techniques culinaires adaptées aux fabrications à réaliser• Conditionner et mettre en valeur la production <p>Bloc 2 : Organiser la production traiteur</p> <ul style="list-style-type: none">• Sécuriser et optimiser les étapes de la production et l'utilisation des matières d'œuvre• Valoriser la production auprès du personnel de vente <p>Enseignements transversaux :</p> <ul style="list-style-type: none">• Technologie professionnelle• Sciences Appliquées• Gestion Appliquée	<ul style="list-style-type: none">• Expression orale et écrite• Mathématiques Appliquées à l'enseignement professionnel• Anglais 