

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 1 AN

RNCP37566 | NIVEAU 3

CS EMPLOYÉ TRAITEUR

Avec l'EPMT, formez-vous au CS Employé traiteur en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

ÊTRE SPÉCIALISÉ DANS LA RÉALISATION DES REPAS DESTINÉS À LA VENTE EN MAGASIN OU AU SERVICE À DOMICILE

Le titulaire du CS Employé Traiteur est qualifié pour :

- Préparer, faire cuire les aliments et présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées.
- Organiser le travail afin d'assurer la bonne conservation des produits et conditionner les repas avant livraison.
- Appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**

Être titulaire d'un **diplôme de niveau 3 ou supérieur**
dans les métiers de l'alimentation OU

Être titulaire d'un **diplôme de niveau 3 ou supérieur**
dans les métiers de la cuisine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

3 jours à l'EPMT / 2 jours en entreprise (2 semaines), puis
5 jours en entreprise (2 semaines).

Volume horaire total

1 607 heures.

Volume horaire en entreprise

1 197 heures à 1 207 heures.

Volume horaire en présentiel

400 à 410 heures.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Veille au respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Vivacité, discipline et organisation.

Sens artistique et créatif développé.

Goût pour le travail en équipe.

Résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Quatre blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Production et valorisation de plats traiteur.
- BLOC 2 : Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur.
- BLOC 3 : Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur.
- BLOC 4 : Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur.

PROGRAMME

Les enseignements professionnels

- Travaux pratiques en laboratoire.
- Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements.
- Connaissance de l'entreprise, environnement économique et juridique.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Responsable pédagogique : Thierry Debus t.debus@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Masterclass Sylvain Maenhout - Coutelier et forgeron.
- Masterclass Vita Bruzgiene - Worldchefs Certified Carving Judge

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 396 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 restaurant d'application : Le Restaurant La Fontaine titrée Maître Restaurateur.
- 6 cuisines pédagogiques de 15 postes et qui servent de centre d'examen.
- 1 cuisine de démonstration de 15 postes.
- 1 laboratoire mixte cuisine et pâtisserie de 15 postes.
- 1 laboratoire de pâtisserie de 30 postes et qui sert de centre d'examen.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves se déroulent en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

- Pratique professionnelle : pratique, à partir de mai.

Des épreuves générales

Toutes les épreuves se déroulent en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

- Technologie professionnelle : écrite, à partir de mai.
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène : écrite, à partir de mai.
- Connaissance de l'entreprise traiteurs : écrite, à partir de mai.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Dès l'obtention du CS Employé traiteur

- L'employé traiteur peut débiter immédiatement dans une entreprise réalisant l'activité traiteur étant qu'employé qualifié.
- Il peut exercer son activité au sein de différentes entreprises : en magasin, chez un organisateur de réceptions, dans un restaurant.

Après une bonne expérience professionnelle

- Avec une maîtrise de ses acquis et si ses qualités professionnelles le lui permettent, il pourra soit accéder à des postes de responsabilités.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

Possibilité de création ou de reprise d'entreprise.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail: 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : [remboursable sous conditions](#).

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant.*)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | Achat en ligne - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau mixte 238,63€] [cravate 20,90€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuel

- NH&R [mallette + ensemble 275€] | Achat en ligne
- Maison Lejeune [mallette + ensemble 268€]
- Eurolam [mallette + ensemble 252€] | Achat en ligne référence à copier : CA25000230
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

Bac Pro Cuisine

BP Arts de la cuisine

CS Cuisinier en desserts de restaurant

CAP Pâtissier