



Service de l'instruction publique et de l'action pédagogique
Sous-direction des lycées et de la formation professionnelle
Bureau des diplômés professionnels
DGESCO A2-3

NOTE DE PRÉSENTATION

Le présent projet d'arrêté a pour objet la rénovation de la spécialité « Employé traiteur » désormais nommée « Fabrication traiteur » de certificat de spécialisation de niveau 3 qui résulte de la demande conjointe émise par la confédération nationale des charcutiers traiteur et traiteurs et par l'union des métiers et des industries de l'hôtellerie et le groupement des hôtelleries et restauration de France. Cette demande de rénovation a reçu un accueil favorable en CPC « services et produits de consommation » le 20 septembre 2024.

Ce texte remplace la spécialité « employé traiteur » de certificat de spécialisation de niveau 3, créée par arrêté du 13 novembre 1989 modifié.

Cette rénovation vise plusieurs objectifs :

- Répondre aux attentes de la profession qui souhaite renforcer les compétences du futur diplômé dans la maîtrise des nouvelles techniques et procédés de fabrication tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Répondre aux attentes sociétales et environnementales : prise en compte des nouvelles tendances culinaires, des régimes spécifiques et intégration d'une démarche de développement durable.

Cette rénovation s'inscrit également dans une logique de filière. Le CAP charcuterie-traiteur a été rénové très récemment et allégé de la partie traiteur. La rénovation de ce certificat de spécialisation « employé traiteur » va permettre aux apprenants de se spécialiser dans le métier de traiteur.

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.

Taux de réussite de la session précédente par statut de candidat

Effectifs à l'examen :

Année	Scolaire		Apprentissage		Formation continue		Individuel		Enseignement à distance		Tout statut	
	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis
2023	120	102	465	400	4	4	1	1	0	0	590	507

Effectifs par sexe à l'examen :

Année 2023	Scolaire		Apprentissage		Formation continue		Individuel		Enseignement à distance		Tout statut	
	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis
Féminin	36	32	116	107	2	2			0	0	154	141
Masculin	84	70	349	293	2	2	1	1	0	0	436	366

Taux d'insertion : 70% environ s'insère à la sortie de la formation (Source Inserjeunes)

Taux de poursuite d'études : 30% de poursuite d'études

7 sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sorte de formation

8 sur 10 sont en emploi salarié 12 mois après leur sorte de formation

La première session d'examen de ce nouveau certificat de spécialisation aura lieu en 2027.

La dernière session d'examen du certificat de spécialisation « employé traiteur » aura lieu en 2026.

Après consultation du CSE le 3 juillet 2025, le projet d'arrêté devra recueillir un avis conforme de la CPC « Services et produits de consommation » du mois de septembre 2025.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'éducation nationale,
de l'enseignement supérieur
et de la recherche

Arrêté du

portant création de la spécialité « Fabrication traiteur » de certificat de spécialisation et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE

La ministre d'Etat, ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche et le ministre d'Etat, ministre des outre-mer,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-139 à D. 337-160 ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du _____ ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « services et produits de consommation » en date du _____ ;

Arrêtent :

Article 1^{er}

Il est créé la spécialité « Fabrication traiteur » de certificat de spécialisation, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

Le certificat de spécialisation, spécialité « Fabrication traiteur » est classé au niveau 3 du cadre national des certifications professionnelles.

La présentation synthétique du référentiel du diplôme figure en **annexe I**.

Article 2

Le référentiel des activités professionnelles est défini en **annexe II**, et le référentiel de compétences est défini en **annexe III**.

Article 3

Le référentiel d'évaluation est fixé en **annexe IV** qui comprend les parties **IV a** relative aux unités constitutives du diplôme, **IV b** relative au règlement d'examen, et **IV c** relative à la définition des épreuves sous la forme ponctuelle et sous la forme du contrôle en cours de formation.

Article 4

L'accès en formation à la spécialité « Fabrication traiteur » de certificat de spécialisation est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :

- Certificat d'aptitude professionnelle charcuterie-traiteur ;
- Certificat d'aptitude professionnelle cuisine ;
- Baccalauréat professionnel boucher-charcutier-traiteur ;
- Baccalauréat professionnel cuisine.

Il est également ouvert sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux personnes remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

Article 5

La durée de la formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « Fabrication traiteur » de certificat de spécialisation est de 16 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en **annexe V**.

Article 6

La spécialité « Fabrication traiteur » de certificat de spécialisation est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, selon les conditions de délivrance prévues aux articles D. 337-147 à D. 337-153 du code de l'éducation.

Article 7

La correspondance entre, d'une part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 13 novembre 1989 modifié portant création de la mention complémentaire « employé traiteur », et, d'autre part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté est précisée en **annexe VI**.

Toute note conservée selon les règles fixées au troisième alinéa de l'article D. 337-150 du code de l'éducation est ainsi reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Article 8

La première session d'examen de la spécialité « Fabrication traiteur » de certificat de spécialisation, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2027.

Article 9

La dernière session d'examen de la spécialité « Employé traiteur » de certificat de spécialisation organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 13 novembre 1989 modifié cité à l'article 7 aura lieu en 2026.

A l'issue de la session qui prend fin au 31 décembre 2027, cet arrêté est abrogé.

Article 10

Le présent arrêté est applicable dans les îles Wallis et Futuna, en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie. Pour son application, les références au recteur d'académie ou au recteur sont remplacées par la référence au vice-recteur.

Article 11

La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le

Pour la ministre d'Etat, ministre de l'éducation nationale,
de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation :
La directrice générale de l'enseignement scolaire

C. PASCAL

Pour le ministre d'Etat, ministre des outre-mer,
et par délégation :
Le directeur général des outre-mer

O. JACOB



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Certificat de spécialisation

Spécialité « Fabrication traiteur »

S O M M A I R E

- ANNEXE I** **Présentation synthétique du référentiel du diplôme**
- ANNEXE II** **Référentiel des activités professionnelles**
- ANNEXE III** **Référentiel de compétences**
 - Compétences
 - Savoirs associés
- ANNEXE IV** **Référentiel d'évaluation**
 - IV a** Unités constitutives du diplôme
 - IV b** Règlement d'examen
 - IV c** Définition des épreuves
- ANNEXE V** **Périodes de formation en milieu professionnel**
- ANNEXE VI** **Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme**

ANNEXE I - Présentation synthétique du référentiel du diplôme
Certificat de spécialisation spécialité « Fabrication traiteur » (niveau 3)

TABLEAU DE PRÉSENTATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p align="center">Pôle 1 Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fabrication de produits traiteur ➤ Finitions et dressage des produits finis ➤ Gestion durable des ressources 	<p align="center">Bloc n° 1 : Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser et planifier la production • Réaliser des techniques préliminaires • Réaliser des préparations de base • Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser • Conditionner et mettre en valeur la production • Adopter un comportement responsable dans la gestion des fluides • Limiter les pertes et trier les déchets 	<p align="center">UP 1 Fabrication et finitions des produits traiteur</p>
<p align="center">Pôle 2 Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sécurisation et optimisation de la production ➤ Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre ➤ Analyse et communication 	<p align="center">Bloc n°2 : Organiser la production traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés • Stocker les marchandises • Assurer la traçabilité de la production • Optimiser les étapes de la production • Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre • Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre • Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle • Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service 	<p align="center">UP 2 Organisation de la production traiteur</p>

ANNEXE II - Référentiel des activités professionnelles
Certificat de spécialisation spécialité « Fabrication traiteur » (niveau 3)

1. Objectif et contexte de la certification

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » est spécialisé(e) 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 ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il ou elle exerce son activité au sein d'un laboratoire de production traiteur (chaud ou froid).

2. Secteurs et types d'emploi

2.1. Secteurs d'activités et types d'entreprises

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » peut exercer ses fonctions dans :

- des charcuteries-traiteur artisanales ;
- des boucheries-charcuteries-traiteur artisanales ;
- des entreprises de traiteur fabricant ;
- des entreprises traiteur organisateur de réception (TOR) ;
- des établissements de restauration commerciale.

2.2. Types d'emplois accessibles

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » occupe un poste d'employé qualifié en traiteur.

2.3. Perspectives

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » peut ensuite se spécialiser vers un autre certificat de spécialisation, s'engager vers un brevet professionnel ou vers un baccalauréat professionnel.

Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle en tant que responsable traiteur ou en tant que chef(fe) de laboratoire. Il ou elle peut, à terme, devenir chef(fe) d'entreprise.

2.4. Place dans l'entreprise

Il ou elle exerce son activité sous l'autorité du responsable de laboratoire ou du chef d'entreprise.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap.

Il ou elle peut être amené(e) à travailler en horaires décalés en fin de semaine et les jours fériés.

3. Contexte professionnel

3.1. Environnement socio-économique du métier

Il se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution concernant les attentes de la clientèle et les modes de consommation dans le respect des recommandations nutritionnelles. Il permet au titulaire de mettre en valeur ses choix de production en termes de créativité, de qualité nutritionnelle et d'éco-responsabilité.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

3.2. Environnement technologique du métier

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de traiteur ;
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions ;
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches ;
- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène en vigueur, en particulier le port d'une tenue professionnelle ;
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général ;
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable) ;
- applique les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout.

Dans les cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.

4. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- **Pôle 1 : Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité**
- **Pôle 2 : Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité**

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles :

- les règles d'hygiène et de sécurité applicables aux personnels ;
- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux denrées ;
- les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel ;
- les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage.

Pôle 1 – Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Activité professionnelle 1 Fabrication de produits traiteur
<p style="text-align: center;">Tâches</p> <ul style="list-style-type: none">• Mise en place du poste de travail• Organisation de la production• Réalisation des préparations préliminaires en fonction de la production à réaliser• Réalisation de préparations de base en fonction de la production à réaliser• Réalisation des fabrications selon la production demandée• Utilisation des modes de cuisson adaptés à la recette demandée• Refroidissement de la production en fonction de la destination du produit fini
<p style="text-align: center;">Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none">- Respect des règles d'hygiène dans le processus de production- Respect des règles de sécurité (tenue professionnelle adaptée et Équipements de protection individuelle (EPI) adaptés)- Position et gestes ergonomiques- Organisation et tenue du poste de travail- Sélection et préparation du matériel nécessaire à la production- Identification des différentes phases de production- Ordonnancement des tâches correspondant aux contraintes de production (temps, matériels...)- Habillage des produits conformes à la destination culinaire- Préparation des produits conformes à la destination culinaire- Légumes et fruits utilisables en cuisine et prêts à l'emploi taillés et/ou tournés conformément à la recette- Dosage équilibré des ingrédients (goût et quantités)- Respect des phases de réalisation et des temps de cuisson- Respect des techniques préconisées et attendues selon la production demandée- Respect des modes de cuisson adaptés- Refroidissement du produit selon les règles de la liaison froide- Utilisation des matériels adaptés dans le respect des règles d'hygiène
Activité professionnelle 2 Finitions et dressage des produits finis
<p style="text-align: center;">Tâches</p> <ul style="list-style-type: none">• Conditionnement, dressage des produits fabriqués• Etiquetage et stockage des produits fabriqués
<p style="text-align: center;">Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none">- Dressage et présentation conformes aux instructions et suivant la destination- Choix du conditionnement adapté au produit et à sa destination- Etiquetage selon la réglementation en vigueur suivant le produit et la destination- Stockage du produit à la température réglementaire
Activité professionnelle 3 Gestion durable des ressources
<p style="text-align: center;">Tâches</p> <ul style="list-style-type: none">• Contribution à une démarche de développement durable dans ses pratiques• Mise en œuvre de la limitation du gaspillage alimentaire
<p style="text-align: center;">Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none">- Comportement éthique et responsable contre le gaspillage des denrées alimentaires- Tri et entreposage des déchets dans les contenants et les locaux adaptés- Respect de la réglementation en vigueur sur les biodéchets

Pôle 2 – Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Activité professionnelle 1 Sécurisation et optimisation de la production	
Tâches	
<ul style="list-style-type: none">• Contrôle et réception des matières d'œuvre• Stockage des marchandises• Traçabilité de la production• Optimisation des différentes étapes de la production	
Résultats attendus	
<ul style="list-style-type: none">- Vérification de la conformité de la commande- Vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leur traçabilité- Vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leur traçabilité- Déconditionnement des produits dans le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention des risques professionnels- Choix et utilisation du matériel et des équipements adaptés au stockage et aux températures réglementaires- Application de la rotation des stocks- Application des process de traçabilité- Respect des procédures de traçabilité- Identification des allergènes présents dans la production- Réalisation d'un planigramme- Pertinence de l'organisation en fonction des fabrications et des contraintes	
Activité professionnelle 2 Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre	
Tâches	
<ul style="list-style-type: none">• Choix des techniques culinaires adaptées• Utilisation raisonnée des matières d'œuvre	
Résultats attendus	
<ul style="list-style-type: none">- Mise en œuvre des techniques adaptées aux préparations- Mise en application des modes de cuisson- Mise en œuvre des techniques culinaires en fonction des demandes spécifiques- Calcul du coût matière à partir d'une fiche technique- Optimisation de la matière d'œuvre	
Activité professionnelle 3 Analyse et communication	
Tâches	
<ul style="list-style-type: none">• Explicitation d'une production• Valorisation de la production	
Résultats attendus	
<ul style="list-style-type: none">- Description des différentes étapes de fabrication- Justification des choix- Analyse critique et remédiation éventuelle- Analyse organoleptique- Transmission des caractéristiques du produit fini aux personnels de vente et/ou de service- Identification des denrées et des quantités- Calcul du coût de revient- Mise en évidence des qualités des matières premières utilisées pour la production- Rédaction de la fiche conseil client sur la conservation et la consommation du produit- Rédaction de la fiche conseil client sur le dressage et l'accompagnement d'une boisson	

Moyens et ressources pour l'ensemble des pôles

- Tenue professionnelle
- Equipements de protection collective et individuelle (EPI)
- Laboratoire, matériels et équipements dédiés à la production
- Documentation sur la sécurité au travail
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Plan de maîtrise sanitaire
- Fiche de poste
- Fiches techniques
- Planning de production
- Matières premières, fournitures et consommables alimentaires et non alimentaires
- Notices d'utilisation des équipements, matériels et fournitures
- Documents professionnels liés à la traçabilité
- Procédures, consignes, protocoles
- Outils informatiques, logiciels, applications

Autonomie et responsabilité

Dans le respect des procédures imposées et des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans la bonne exécution des tâches,
- respectueux de l'environnement dans une démarche de développement durable (tri sélectif, utilisation rationnelle des fluides et des denrées, limitation du gaspillage alimentaire...)
- travaillant en équipe avec respect,
- responsable de la qualité de sa production,
- capable d'évaluer son travail.

ANNEXE III - Référentiel de compétences

Certificat de spécialisation spécialité « Fabrication traiteur » (niveau 3)

Le référentiel de compétences du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associés. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

Mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Pôle 1 : Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Fabrication de produits traiteur	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place du poste de travail - Organisation de la production 	Organiser et planifier la production	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité - Mettre en place le poste de travail - Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés - Planifier les phases d'organisation selon la production à réaliser
	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des préparations préliminaires en fonction de la production à réaliser 	Réaliser des techniques préliminaires	<ul style="list-style-type: none"> - Habiller les poissons, volailles et gibiers - Préparer les poissons, volailles, gibiers, abats et viandes en fonction de leur destination culinaire - Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits - Préparer les assaisonnements et les alcools
	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de préparations de base en fonction de la production à réaliser 	Réaliser des préparations de base	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les fonds, les fumets, les jus, les gelées, les marinades
	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des fabrications selon la production demandée - Utilisation des modes de cuisson adaptés à la recette demandée - Refroidissement de la production en fonction de la destination du produit fini 	Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les pâtisseries sucrées et salées - Réaliser les pièces cocktails sucrées et salées - Réaliser les pièces lunch sucrées et salées et consommation nomade - Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, de viandes, de volailles, d'abats, de gibiers, de poissons, de mollusques, de crustacés, d'œufs et de fruits : crudités, cuites, entrées chaudes et froides, plats cuisinés et garnitures chaudes et garnitures de légumes - Exercer des actions correctives pour améliorer sa production - Mettre en œuvre le mode de cuisson adapté - Appliquer une procédure de refroidissement
Finitions et dressage des produits finis	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement, dressage des produits fabriqués 	Conditionner et mettre en valeur la production	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation en utilisant des contenants adaptés dans le respect de la réglementation en vigueur - Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure dans le respect de la réglementation en vigueur - Respecter les règles d'étiquetage lors du dressage, du conditionnement et du stockage
	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquetage et stockage des produits fabriqués 		

			<ul style="list-style-type: none"> - Stocker les produits fabriqués dans le lieu adapté après le conditionnement
Gestion durable des ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Contribution à une démarche de développement durable dans ses pratiques 	Adopter un comportement éthique et responsable dans la gestion des fluides	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les fluides de manière raisonnée, en respectant les procédures en vigueur et en se référant aux guides des bonnes pratiques d'hygiène
	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre de la limitation du gaspillage alimentaire 	Limiter les pertes et trier les déchets	<ul style="list-style-type: none"> - Optimiser l'utilisation des denrées - Appliquer le tri sélectif - Valoriser les biodéchets

Pôle 2 : Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Sécurisation et optimisation de la production	- Contrôle et réception des matières d'œuvre	Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures) - Vérifier les températures à réception des produits - Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés - Déconditionner les produits si nécessaire
	- Stockage des marchandises	Stocker les marchandises	<ul style="list-style-type: none"> - Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks - Appliquer les règles de traçabilité
	- Traçabilité de la production	Assurer la traçabilité de la production	<ul style="list-style-type: none"> - Compléter des supports de traçabilité des produits fabriqués - Identifier les allergènes à déclaration obligatoire pour un produit culinaire
	- Optimisation des différentes étapes de la production	Optimiser les étapes de la production	<ul style="list-style-type: none"> - Ordonnancer et optimiser le process de production
Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre	- Choix des techniques culinaires adaptées	Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> - Adapter les techniques aux préparations - Adapter les modes de cuisson à la production culinaire - Adapter les techniques culinaires à des demandes spécifiques (régimes spéciaux)
	- Utilisation raisonnée des matières d'œuvre	Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> - Calculer le coût matière d'une production - Adapter la technique pour rentabiliser le produit
Analyse et communication	- Explication d'une production	Expliciter une production en abordant également l'approche sensorielle	<ul style="list-style-type: none"> - Détailler le processus suivi et l'utilisation des matières mises en œuvre - Identifier les éventuels défauts et proposer des mesures correctives - Décrire les qualités organoleptiques d'une production
	- Valorisation de la production	Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service	<ul style="list-style-type: none"> - Argumenter sur les choix de matières d'œuvre et identifier les allergènes - Calculer le coût de revient pour le mettre en valeur par rapport au prix de vente - Valoriser les qualités organoleptiques de la production - Conseiller sur le moyen, la conservation et la durée de la remise en température - Conseiller sur le dressage, la présentation et l'accompagnement

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Pôle 1 – Fabrication et finitions des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Activité Professionnelle 1 - Fabrication de produits traiteur				
Compétence globale : Organiser et planifier la production				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Mise en place du poste de travail	Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène dans le processus de production • Respect des règles de sécurité (tenue professionnelle adaptée et EPI adaptés) • Position et gestes ergonomiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Guides des bonnes pratiques d'hygiène • Règles de sécurité en vigueur • Prévention des risques professionnels et des troubles musculosquelettiques • Mesures et prévention des risques de coupures et brûlures 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer et appliquer les principales règles d'hygiène et de sécurité relative au personnel (tenue professionnelle, hygiène corporelle, EPI) • Identifier les facteurs de risques en relation avec l'activité
	Mettre en place le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation et tenue du poste de travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Règles essentielles de la mise en place du poste de travail dans le temps et dans l'espace 	
	Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection et préparation du matériel nécessaire à la production 	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel nécessaire à la production 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer et appliquer les règles d'utilisation des machines dangereuses définies par le code du travail
Organisation de la production	Planifier les phases d'organisation selon la production à réaliser	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des différentes phases de production • Ordonnancement des tâches correspondant aux contraintes de production (temps, matériels...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes étapes d'organisation pour une production • Marche en avant et plan de maîtrise sanitaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Planifier les différentes étapes de travail • Identifier les démarches pour maintenir le poste de travail en état tout au long des étapes de production.
Compétence globale : Réaliser des techniques préliminaires				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réalisation des préparations préliminaires en fonction de la production à réaliser	Habiller les poissons, volailles et gibiers	<ul style="list-style-type: none"> • Habillage des produits conformes à la destination culinaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'habillage des poissons, des volailles et des gibiers 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et définir les différentes étapes de l'habillage d'un poisson, d'une volaille et d'un gibier
	Préparer les poissons, volailles, gibiers, abats et viandes en fonction de leur destination culinaire	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation des produits conformes à la destination culinaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits issus de la mer et d'eau douce • Les techniques de préparation d'un poisson : désarêter, fileter et portionner • Les volailles à chair blanche et à chair brune • Les techniques de préparation d'une volaille : brider, découper et désosser • La législation en vigueur des gibiers sauvages et des gibiers 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et classier les produits issus de la mer et d'eau douce • Préparer un poisson (désarêter, fileter et portionner) • Identifier et classier les volailles • Préparer une volaille (brider, découper et désosser) • Expliciter la législation en vigueur des gibiers sauvages et des gibiers d'élevage • Nommer des gibiers à poil et à plume • Préparer le gibier en fonction d'une destination culinaire

			<ul style="list-style-type: none"> d'élevage Les techniques de préparation d'un gibier Les différents morceaux des viandes de porc et de boucherie Les techniques de préparation de la viande : piécer, parer et ficeler Les abats rouges et les abats blancs et leur destination culinaire 	<ul style="list-style-type: none"> Citer les principaux morceaux de viande selon leurs destinations culinaires Piécer et parer des viandes Ficeler en rôti Trier et équilibrer des viandes selon leur destination culinaire Identifier les destinations culinaires des abats rouges et des abats blancs
	Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits	<ul style="list-style-type: none"> Légumes et fruits utilisables en cuisine et prêts à l'emploi taillés et/ou tournés conformément à la recette 	<ul style="list-style-type: none"> Les fruits et les légumes (saisonnalité, catégories et destinations culinaires) Les techniques de lavage, de désinfection, de taillage et de découpe des fruits et des légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier la saisonnalité des fruits et des légumes Nommer les différentes catégories de fruits et de légumes Eplucher, laver et décontaminer un fruit et un légume Tailler en brunoise, matignon, mirepoix, julienne, jardinière, sifflet et paysanne Ciseler, émincer et tourner un légume Zester un agrume Lever en segment un agrume
	Préparer les assaisonnements et les alcools	<ul style="list-style-type: none"> Dosage équilibré des ingrédients (goût et quantités) 	<ul style="list-style-type: none"> Les différentes épices pour les assaisonnements Les différents alcools pour les préparations culinaires 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier, doser et/ou peser les épices et les compositions d'épices pour une destination culinaire précise Citer les différentes provenances des épices Identifier, doser et/ou mesurer les alcools pour une destination culinaire précise Citer les rôles d'un alcool dans une préparation culinaire

Compétence globale : Réaliser des préparations de base

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réalisation de préparations de base en fonction de la production à réaliser	Réaliser les fonds, les fumets, les jus, les gelées, les marinades	<ul style="list-style-type: none"> Respect des phases de réalisation et des temps de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Les techniques de préparation : fonds blancs, fonds bruns, fumets, jus, gelées Les techniques de préparation des marinades : cuites, crues, instantanées 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser les préparations en lien avec la fiche technique Identifier les préparations culinaires à base de fonds, de fumets, de jus et de gelées selon la destination culinaire Identifier et préparer les sauces de base et dérivées à base de fonds, de fumets et de jus selon la destination culinaire Identifier et préparer les marinades en fonction de la préparation culinaire

Compétence globale : Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réalisation des fabrications selon la production demandée	<p>Réaliser les pâtisseries sucrées et salées</p> <p>Réaliser les pièces cocktails sucrées et salées</p> <p>Réaliser les pièces lunch sucrées et salées et consommation nomade</p> <p>Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, de viandes, de volailles, d'abats, de gibiers, de poissons, de mollusques, de crustacés, d'œufs et de fruits : crudités, cuités, entrées chaudes et froides, plats cuisinés et garnitures chaudes et garnitures de légumes</p> <p>Exercer des actions correctives pour améliorer sa production</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des techniques préconisées et attendues selon la production demandée 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents appareils et sauces en pâtisserie salée • Les pièces cocktails et lunch et consommation nomade • Les plats cuisinés et les garnitures de légumes et de fruits • Les différentes techniques de préparation de pâtes • Les techniques de préparation de biscuit • Les appareils à crèmes de base en pâtisserie sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des fabrications salées et sucrées en lien avec la fiche technique • Confectionner des hors d'œuvre à base de cuitité et de cruditité • Réaliser des plats cuisinés avec une ou plusieurs garnitures • Se limiter à la préparation de pâte feuilletée, brisée, sucrée, à choux, à crêpes, levée et poussée • Se limiter à la préparation de génoise, joconde, cuillère, dacquoise • Se limiter à la préparation de crèmes anglaise, pâtissière, mousseline, brûlée, Chantilly, ganache, bavarois
Utilisation des modes de cuisson adaptés à la recette demandée	Mettre en œuvre le mode de cuisson adapté	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des modes de cuisson adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents modes de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Expliciter les rôles des cuissons suivant le mode • Adapter le mode de cuisson à la recette demandée • Utiliser la cuisson la plus adaptée à la fabrication
Refroidissement de la production en fonction de la destination du produit fini	Appliquer une procédure de refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> • Refroidissement du produit selon les règles de la liaison froide • Utilisation des matériels adaptés dans le respect des règles d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> • La méthode et les moyens mis en œuvre pour une liaison froide • La réglementation de la liaison froide en vigueur (magasin et transport) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel et les normes de la liaison froide (durée, température) selon les consignes de refroidissement

Activité Professionnelle 2 - Finitions et dressage des produits finis

Compétence globale : Conditionner et mettre en valeur la production

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Conditionnement, dressage des produits fabriqués	Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation en utilisant des contenants adaptés, dans le respect de la réglementation en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> • Dressage et présentation conformes aux instructions et suivant la destination 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents contenants de dressage dans une démarche éco-responsable • Le dressage suivant les codes et les usages du produit fabriqué 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principaux supports de dressage et leur impact environnemental • Choisir un support de dressage en fonction du produit fabriqué en exerçant une créativité • Représenter un dressage du produit sous forme de croquis
	Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure dans le respect de la réglementation en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> • Choix du conditionnement adapté au produit et à sa destination 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents modes de conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuer au choix du conditionnement, en l'adaptant de la manière la plus appropriée au produit et à sa destination en respectant la réglementation en vigueur
Etiquetage et stockage des produits fabriqués	Respecter les règles d'étiquetage lors du dressage, du conditionnement et du stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquetage selon la réglementation en vigueur suivant le produit et la destination 	<ul style="list-style-type: none"> • Les étiquetages obligatoires selon le produit fabriqué et sa destination 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les règles d'étiquetage de vente à emporter
	Stocker les produits fabriqués dans le lieu adapté après le conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Stockage du produit à la température réglementaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Les températures, le matériel et la durée de conservation • Le stockage des produits fabriqués • La chaîne du froid 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les températures adaptées et expliciter la chaîne du froid du produit fabriqué

Activité Professionnelle 3 - Gestion durable des ressources

Compétence globale : Adopter un comportement éthique et responsable dans la gestion des fluides

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Contribution à une démarche de développement durable dans ses pratiques	Utiliser les fluides de manière raisonnée, en respectant les procédures en vigueur et en se référant aux guides des bonnes pratiques d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> Comportement éthique et responsable contre le gaspillage des fluides 	<ul style="list-style-type: none"> L'optimisation des fluides 	<ul style="list-style-type: none"> Lister les fluides utilisés Identifier les méthodes pour optimiser les fluides lors de la fabrication et du stockage du produit fini

Compétence globale : Limiter les pertes et trier les déchets

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mise en œuvre de la limitation du gaspillage alimentaire	Optimiser l'utilisation des denrées	<ul style="list-style-type: none"> Comportement éthique et responsable contre le gaspillage des denrées alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> L'optimisation des denrées alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les actions pour optimiser les denrées alimentaires
	Appliquer le tri sélectif	<ul style="list-style-type: none"> Tri et entreposage des déchets dans les contenants et les locaux adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> La réglementation du tri des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les moyens et les méthodes de tri et d'entreposage des déchets en fonction de la réglementation en vigueur sur le lieu de fabrication
	Valoriser les biodéchets	<ul style="list-style-type: none"> Respect de la réglementation en vigueur sur les biodéchets 	<ul style="list-style-type: none"> La réglementation des biodéchets 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les actions pour limiter les biodéchets

Pôle 2 – Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Activité Professionnelle 1 – Sécurisation et optimisation de la production

Compétence globale : Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Contrôle et réception des matières d'œuvre	Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures)	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification de la conformité de la commande 	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de réception physique et numérique • Les documents de contrôle : bons de commande et bons de livraison • Les règles d'hygiène liées à la réception • La traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et transmettre les anomalies au responsable • Lire les bons de commande et de livraison • Vérifier la marchandise par rapport au bon de livraison • Appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène • Mettre en place les documents de traçabilité de réception
	Vérifier les températures à réception des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leur traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Les températures de livraison • Le matériel nécessaire pour la vérification des produits • Le document ou l'outil de réception des matières premières mis en place pour la traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les températures des produits • Identifier et transmettre les anomalies au responsable • Mettre en place les documents de traçabilité de réception • Appliquer le guide des bonnes pratiques d'hygiène
	Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leur traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • L'état du conditionnement et des denrées : aspect visuel et olfactif • Les dates limites de consommation et les dates de durabilité minimale (DLC et DDM) et l'estampille sanitaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la conformité des produits • Vérifier les conditionnements des produits • Vérifier les marques de salubrité • Identifier et transmettre des anomalies au responsable
	Déconditionner les produits si nécessaire	<ul style="list-style-type: none"> • Déconditionnement des produits dans le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention des risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène liées au déconditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Déconditionner et ranger dans les contenants adéquats • Appliquer le guide des bonnes pratiques d'hygiène

Compétence globale : Stocker les marchandises

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Stockage des marchandises	Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks	<ul style="list-style-type: none"> • Choix et utilisation du matériel adapté au stockage et aux températures réglementaires • Application de la rotation des stocks 	<ul style="list-style-type: none"> • La rotation des stocks • Les températures de stockage • Les règles d'hygiène liées au rangement des différentes familles de produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la rotation des stocks (premier entré premier sorti) • Vérifier des DLC et DDM • Vérifier les températures des enceintes de stockage • Ranger dans les contenants adéquats • Appliquer le guide des bonnes pratiques d'hygiène
	Appliquer les règles de traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Application des process de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Les documents de réception • La procédure de traçabilité mise en place dans l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure de traçabilité de réception des produits • Identifier et transmettre les anomalies au responsable • Appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène

- Compétence globale : Assurer la traçabilité de la production

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Traçabilité de la production	Compléter des supports de traçabilité des produits fabriqués	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des procédures de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de traçabilité sur différents supports • Auto-contrôles des produits par un laboratoire agréé 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les documents de traçabilité • Appliquer le guide des bonnes pratiques d'hygiène • Interpréter les résultats des analyses des produits reçus du laboratoire d'analyse • Proposer des actions correctives à mettre en place en fonction du résultat d'analyse
	Identifier les allergènes à déclaration obligatoire pour un produit culinaire	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des allergènes présents dans la production 	<ul style="list-style-type: none"> • Les allergènes à déclaration obligatoire (ADO) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et citer les allergènes contenus dans chaque produit fini

Compétence globale : Optimiser les différentes étapes de la production

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Optimisation des différentes étapes de la production	Ordonnancer et optimiser le process de production	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un planigramme • Pertinence de l'organisation en fonction des fabrications et des contraintes 	<ul style="list-style-type: none"> • Les étapes de fabrication d'une production 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et planifier les étapes de fabrication de la production en tenant compte des contraintes.

Activité Professionnelle 2 – Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre

Compétence globale : Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Choix des techniques culinaires adaptées	Adapter les techniques aux préparations	<ul style="list-style-type: none"> Mise en œuvre des techniques adaptées aux préparations 	<ul style="list-style-type: none"> Le vocabulaire professionnel Les différentes techniques de préparations adaptées au produit 	<ul style="list-style-type: none"> Définir et utiliser le vocabulaire professionnel à bon escient Identifier et adapter les techniques culinaires en fonction de la recette demandée
	Adapter les modes de cuisson à la production culinaire	<ul style="list-style-type: none"> Mise en application des modes de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Les différents modes de cuisson en fonction de la recette demandée 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier et appliquer les différents modes de cuisson en fonction de la production demandée
	Adapter les techniques culinaires à des demandes spécifiques (régimes spéciaux)	<ul style="list-style-type: none"> Mise en œuvre de techniques culinaires en fonction des demandes spécifiques 	<ul style="list-style-type: none"> Les régimes alimentaires spéciaux 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les contraintes liées aux régimes alimentaires spéciaux pour répondre au besoin de la clientèle

Compétence globale : Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Utilisation raisonnée des matières d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> Calculer le coût matière d'une production 	<ul style="list-style-type: none"> Calcul du coût matière à partir d'une fiche technique 	<ul style="list-style-type: none"> Le coût de revient en fonction des ingrédients nécessaires à la fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier et quantifier les matières premières nécessaires à la fabrication Utiliser une mercuriale Calculer le coût de revient HT
	<ul style="list-style-type: none"> Adapter la technique pour rentabiliser le produit 	<ul style="list-style-type: none"> Optimisation de la matière d'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> L'optimisation des produits en limitant les déchets 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser les différentes techniques et méthodes afin d'optimiser l'utilisation de la matière première.

Activité Professionnelle 3 – Analyse et communication

Compétence globale : Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Explication d'une production	Détailler le processus suivi et l'utilisation des matières mises en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> Description des différentes étapes de fabrication Justification des choix 	<ul style="list-style-type: none"> Les différentes phases de fabrication de la recette 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le vocabulaire approprié Utiliser les techniques appropriées à la recette
	Identifier les éventuels défauts et proposer des mesures correctives	<ul style="list-style-type: none"> Analyse critique et remédiation éventuelle 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle du produit final avant l'envoi 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les éventuels défauts et proposer des mesures correctives

	Décrire les qualités organoleptiques d'une production	<ul style="list-style-type: none"> Analyse organoleptique 	<ul style="list-style-type: none"> La mise en valeur des qualités organoleptiques du produit fini 	<ul style="list-style-type: none"> Définir les caractéristiques sensorielles comme le goût, l'odeur, la texture et la couleur.
Compétence globale : Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Valorisation de la production	Argumenter sur les choix de matières d'œuvre et identifier les allergènes	<ul style="list-style-type: none"> Transmission des caractéristiques du produit fini aux personnels de vente et/ou de service 	<ul style="list-style-type: none"> Les ingrédients qui composent la fabrication y compris les allergènes 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les ingrédients du produit fini pour les transmettre aux personnels de vente et/ou de service
	Calculer le coût de revient pour le mettre en valeur par rapport au prix de vente	<ul style="list-style-type: none"> Identification des denrées et des quantités Calcul du coût de revient 	<ul style="list-style-type: none"> Le coût de revient La fiche conseil client L'argumentation commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier et quantifier les matières premières pour élaborer la recette et établir son coût de revient Donner les informations sur l'origine des produits et la composition des préparations Donner les conseils clients sur les méthodes de remise en température possible, les méthodes de conservation Donner les conseils clients sur le dressage du plat à l'assiette et la boisson d'accompagnement
	Valoriser les qualités organoleptiques de la production	<ul style="list-style-type: none"> Mise en évidence des qualités des matières premières utilisées pour la production 		
	Conseiller sur le moyen, la conservation et la durée de la remise en température	<ul style="list-style-type: none"> Rédaction de la fiche conseil client sur la conservation et consommation du produit 		
	Conseiller sur le dressage, la présentation et l'accompagnement	<ul style="list-style-type: none"> Rédaction de la fiche conseil client sur le dressage et l'accompagnement d'une boisson 		

ANNEXE IV – Référentiel d'évaluation

ANNEXE IV a – Unités constitutives du diplôme

Certificat de spécialisation spécialité « Fabrication traiteur » (niveau 3)

Les unités certificatives constitutives du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » sont attribuées selon le référentiel de compétences figurant en annexe III. Elles représentent un ensemble cohérent au regard de la finalité du diplôme, des acquis d'apprentissage exprimés à travers les activités professionnelles définies en annexe II.

Le tableau ci-après établit les correspondances entre les unités professionnelles, les épreuves et les domaines d'activités.

1. Unités professionnelles

Chacune des deux unités professionnelles du certificat de spécialisation « Fabrication traiteur » est constituée d'un ensemble cohérent de compétences. La définition du contenu de ces unités a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les principales tâches professionnelles, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte d'exécution.

Il s'agit à la fois :

- De permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE), et
- D'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Unités professionnelles	Épreuves	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
UP 1	EP 1	Pôle 1 : Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
UP 2	EP 2	Pôle 2 : Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Annexe IV b – Règlement d'examen

Certificat de spécialisation spécialité « Fabrication traiteur » (niveau 3)

Certificat de spécialisation de niveau 3 Spécialité « Fabrication traiteur »			Scolaire (Etablissement public et privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) Formation professionnelle continue (Etablissement public)	Scolaire (Etablissement privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (Etablissement privé) Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles Enseignement à distance		
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Mode	Durée	
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP 1 Fabrication et finitions des produits traiteur	UP 1	8	CCF¹	Ponctuel écrit pratique et oral	30 min + 6h20 dont 50 min de repos + 10 min	
EP 2 Organisation de la production traiteur	UP 2	5	CCF	Ponctuel oral	30 min	
¹ Contrôle en Cours de Formation						

ANNEXE IV c - Définition des épreuves

Certificat de spécialisation spécialité « Fabrication traiteur » (niveau 3)

Épreuve EP1 Fabrication et finitions des produits traiteur – (UP1) – Coefficient 8

○ Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ».

○ Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- Fabrication de produits traiteur
- Finitions et dressage des produits finis
- Gestion durable des ressources

○ Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie est proscrite.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme sera refusé.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 1 :

- Organiser et planifier la production
- Réaliser des techniques préliminaires
- Réaliser des préparations de base
- Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser
- Conditionner et mettre en valeur la production
- Adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources
- Limiter les pertes et trier les déchets

3.1. Contrôle en cours de formation

L'évaluation par CCF est réalisée au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative.

Elle est conduite à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou d'un des tuteurs, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise pour dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve. Les membres évaluateurs renseignent les critères de la grille nationale d'évaluation et proposent la note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement du CCF organisé sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

3.2. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale). Durée : 7H00

L'épreuve ponctuelle s'appuie sur une situation professionnelle d'évaluation composée de 3 parties qui s'enchaînent de façon chronologique.

Elles permettent d'évaluer l'acquisition de tout ou partie des compétences et savoirs associés du pôle 1. Le sujet est élaboré au niveau national, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

Partie 1 : écrit – 30 min

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2 notamment sur la planification de la production.

Partie 2 : pratique – 6h20 (4h + 50min + 1h30)

L'épreuve se déroule en deux temps : temps de fabrication (4h00), temps de finalisation (1h30) entrecoupés d'une période de repos des produits nécessaire à leur finalisation qui correspond au temps de pose des candidats (50 minutes).

L'épreuve pratique porte obligatoirement sur la préparation d'une commande à partir d'un panier de produits.

L'épreuve porte obligatoirement sur les productions suivantes :

- Un plat principal cuisiné à base de viande ou de poisson et des garnitures,
- Une entrée ou un dessert,
- Une mise en bouche.

Partie 3 : oral – 10 min

La commission procède à la dégustation des productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en deux temps :

- Présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication d'un produit qu'il a réalisé pendant l'épreuve et désigné par la commission,
- Echange avec le candidat en lien avec la partie pratique de l'épreuve (réalisation des préparations préliminaires et des préparations de base, fabrication, cuisson, refroidissement, stockage des produits finis, conditionnement et dressage des produits fabriqués).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou formateur de spécialité et d'un professionnel. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de la spécialité. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

Épreuve EP2 Organisation de la production traiteur – (UP2) – Coefficient 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

- Sécurisation et optimisation de la production
- Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre
- Analyse et communication

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Cette épreuve prend appui sur la constitution par le candidat d'un portfolio numérique. Chaque candidat réalise, au fur et à mesure de sa formation, un portfolio qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels menés en établissement de formation et en entreprise. Le portfolio rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : il illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2.

Il peut prendre toute forme (document, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support).

Le contexte de réalisation de ces activités est précisé. Un tableau récapitulatif liste les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 2 :

- Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés
- Stocker les marchandises
- Assurer la traçabilité de la production
- Optimiser les étapes de la production
- Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre
- Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre

- Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle
- Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel du personnel de service

3.1 Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans le portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou d'un des tuteurs, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise pour dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2 Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes

L'épreuve se déroule en deux phases :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé ou dans laquelle il a travaillé puis deux activités professionnelles présentées dans son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation. Ce portfolio sera envoyé au service des examens selon le calendrier académique.

- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du pôle 2 « Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ».

La commission d'évaluation est composée de deux formateurs ou professeurs, l'un en traiteur, l'autre en sciences appliquées, et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur de traiteur doit le remplacer. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définis au niveau académique. En l'absence du portfolio, le candidat se verra attribuer la note zéro qui n'est pas éliminatoire. Un candidat qui se présenterait le jour de l'épreuve avec le portfolio (non envoyé en amont de l'épreuve) ne sera pas interrogé et aura la note zéro non éliminatoire.

ANNEXE V - Formation en milieu professionnel

Certificat de spécialisation spécialité « Fabrication traiteur » de (niveau 3)

La formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles et employant des professionnels qualifiés.

Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves de la spécialité « Fabrication traiteur » de certificat de spécialisation.

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les entreprises qui fabriquent leur production à partir de matières premières et qui disposent d'un laboratoire de fabrication :

- Charcuteries-traiteur artisanales
- Boucheries-charcuteries-traiteur artisanales
- Entreprises de traiteur fabricant
- Entreprises traiteur organisateur de réception (TOR)
- Etablissements de restauration commerciale

Pour les élèves, apprentis et stagiaires en situation de handicap, les entreprises veilleront à aménager l'environnement et les conditions de travail.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en collaboration avec l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Il prend part à la complémentarité attendue entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil dans l'acquisition et le développement des compétences. Pour chaque période, il accompagne l'élève pour appréhender, mettre en œuvre et analyser les situations de travail rencontrées.

1. Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Pendant la formation en milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue :

- conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel,
- développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a pour objectifs :

- d'appréhender l'entreprise et son environnement de travail,
- de développer des compétences techniques en fabrication traiteur.

Durant sa formation, chaque candidat réalise un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés en entreprise et en établissement de formation.

2. Organisation dans les différentes voies

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire

Répartition des périodes et structures d'accueil :

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est fixée à 16 semaines.

Le rythme et le choix des dates des PFMP relèvent de l'autonomie des établissements et tiennent compte des contraintes du ou des milieux professionnels d'accueil des élèves.

Accompagnement et suivi pédagogique :

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à cette recherche. L'équipe pédagogique s'assure de la complémentarité de la formation entre l'établissement de formation et l'entreprise. L'équipe pédagogique négocie avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant les périodes. Elle lui explicite les objectifs, et plus particulièrement les compétences, que la PFMP vise à développer. Elle assure également le suivi et l'exploitation de la PFMP.

Chaque période de PFMP donne lieu à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur de l'entreprise et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre l'établissement de formation et l'entreprise.

Cadre juridique :

Le cadre juridique est défini par la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 (BOEN du 31 mars 2016) relative à l'organisation et à l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La formation dispensée en milieu professionnel se déroule sous la responsabilité du chef d'établissement sur la base d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention-type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire précitée. L'annexe pédagogique de la convention est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) tuteur(s) et précise les modes de relation à établir entre l'entreprise et l'établissement, les types d'activités confiées à l'élève, les objectifs et le contenu de la formation. Si la PFMP se déroule à l'étranger, la convention pourra être adaptée pour tenir compte des contraintes imposées par la législation du pays d'accueil.

Pendant les PFMP, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié, sa présence continue est requise dans l'organisme d'accueil.

En fin de période, une attestation de PFMP est remise à l'élève par le responsable de l'entreprise. Elle permet de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel en précisant au minimum les dates et la durée effective totale de la PFMP.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation en milieu professionnel se déroule conformément aux dispositions du code du travail, dans le cadre de l'alternance propre au contrat d'apprentissage. Les dispositions du code du travail complètent les dispositions de l'article D. 337-145 du code de l'éducation.

Cette formation s'articule avec la formation dispensée dans un centre de formation d'apprentis pour permettre l'acquisition des compétences définies dans le diplôme.

Chaque visite dans l'entreprise donne lieu à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le maître d'apprentissage et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre le centre de formation et l'entreprise. Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs des différentes périodes au moyen d'un document de liaison, et plus particulièrement de leur importance dans les épreuves certificatives du diplôme.

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur dans le code du travail. Si les diverses activités de la formation ne peuvent être réalisées dans l'entreprise, l'article R. 6223 -10 du code du travail doit être mis en œuvre (cf. accueil de l'apprenti dans d'autres entreprises que celle qui l'emploie).

Pour les apprentis, les attestations de PFMP sont remplacées par un certificat de travail de l'employeur confirmant le statut du candidat comme apprenti dans son entreprise.

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue

La formation se déroule en milieu professionnel et en centre de formation continue. Ces deux lieux assurent conjointement l'acquisition des compétences figurant dans le référentiel du diplôme.

Lors de son inscription à l'examen, le candidat est tenu de présenter soit un certificat attestant qu'il a suivi la formation de 16 semaines en entreprise, requise pour se présenter à l'examen soit un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a participé à des activités visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

À l'issue de chaque période de formation, l'attestation de présence doit être renseignée et signée par le tuteur ou, le cas échéant, l'employeur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines

2.4. Candidats en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, formation continue), de l'un des cas précédents.

2.5. Candidats positionnés

Pour les candidats positionnés par décision du recteur la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 8 semaines pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-146 du code de l'éducation),
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour la formation en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le

positionnement établi.

2.6. Candidats se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi et dans un domaine professionnel en rapport avec la finalité du certificat de spécialisation.

Le candidat produit les justificatifs nécessaires pour l'inscription à l'examen.

PROJET

**ANNEXE VI - Tableau de correspondances entre épreuves ou unités
de l'ancien et du nouveau diplôme**
Certificat de spécialisation spécialité « Fabrication traiteur » de (niveau 3)

Certificat de spécialisation Employé traiteur défini par l'arrêté du 13 novembre 1989 modifié Dernière session : 2026		Certificat de spécialisation Fabrication traiteur défini par le présent arrêté Première session : 2027	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
EP1 – Pratique professionnelle	UP1	EP1 – Fabrication et finitions des produits traiteur	UP1
ET1- Technologie professionnelle ET2 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur	UT1 + UT2 + UT3 (1)	EP2 – Organisation de la production traiteur	UP 2

(1) Dans la limite de cinq ans à compter de leur obtention, les notes correspondant aux épreuves ET1, ET2 et ET3 du diplôme régi par l'arrêté du 13 novembre 1989, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve EP2 du diplôme régi par l'arrêté xxxxxxxxx.