

NOTICE D'INFORMATION CS3 FABRICATION TRAITEUR

Extrait de l'[arrêté du 11 octobre 2025](#) portant sur le référentiel d'examen

1. Conditions d'accès

L'inscription aux examens est ouverte seulement aux personnes remplissant l'une des conditions suivantes :

- titulaires du CAP Charcutier-traiteur ;
- titulaires du CAP Cuisine ;
- titulaires du baccalauréat professionnel Boucher-Charcuterie-traiteur ;
- titulaires du baccalauréat professionnel Cuisine ;
- justifiant de trois années d'activités professionnelles dans le secteur de la boucherie (sur la base d'un calcul 35 heures/semaines, 3 ans correspondent à 4821 heures).

2. Inscription

Une fois l'inscription terminée sur [Cyclades](#), un récapitulatif d'inscription ainsi que la liste des pièces justificatives à fournir sont à télécharger dans *Mes documents*.

Ces pièces constituent le dossier d'inscription et doivent être déposées dans *Mes justificatifs*.

Leur conformité sera vérifiée par le service des examens qui vous contactera pour valider ou non votre candidature.

L'inscription aux examens sera invalidée si la totalité des pièces justificatives constituant le dossier ne sont pas téléversées dans l'espace candidat Cyclades **avant la date limite du 20 novembre 2026 (20h00)**.

3. Convocation

En avril, une notification automatique par mail de Cyclades vous avertira lorsque la convocation aux épreuves sera publiée.

Elle est à télécharger directement dans l'espace candidat *Mes documents*, et devra être présentée munie d'une pièce d'identité à chaque épreuve.

Aucune convocation au format papier ne sera expédiée.

4. Déroulé des épreuves ponctuelles

L'examen est constitué de deux épreuves professionnelles.

L'absence injustifiée à une épreuve est éliminatoire.

Pour toute absence pour une cause de force majeure, un justificatif doit être transmis au service des examens dans les 48 heures au plus tard (certificat médical...) à l'adresse suivante :

Rectorat de Grenoble
Pôle de la voie professionnelle – CS3
7, place Bir Hakeim – CS 81065
38021 GRENOBLE CEDEX 1

4.1. Épreuve EP1 - Fabrication et finitions des produits traiteur

Épreuve écrite, orale et pratique prenant appui sur une situation professionnelle d'évaluation composée de 3 parties qui s'enchainent de façon chronologique :

- Écrit (30 min) : le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles et savoirs associés au métier, notamment sur la planification de la production
- Pratique (6h20 : 4h + 50 min + 1h30) : l'épreuve se déroule en 2 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). Elle porte obligatoirement sur la préparation d'une commande à partir d'un panier de produits et sur les productions suivantes : un plat principal cuisiné à base de viande ou de poisson et des garnitures, une entrée ou un dessert, et une mise en bouche.
- Oral (10 min) : les jurys procèdent à la dégustation des productions réalisées par le candidat puis conduisent l'entretien qui se déroule en deux temps :
 - o présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication d'un produit qu'il a réalisé pendant l'épreuve et désigné par les jurys ;
 - o échange 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).

4.2. Épreuve EP2 – Organisation de la production traiteur

Épreuve orale prenant appui sur un portfolio numérique constitué par le candidat, présentant les activités et travaux professionnels réalisés en entreprise antérieurement et en formation.

Il peut prendre toute forme (document, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support). Le contexte de réalisation de ces activités doit être précisé. Un tableau récapitulatif doit lister les compétences opérationnelles décrites dans le portfolio du candidat.

Le portfolio doit être déposé dans l'espace candidat [Cyclades](#) *Mes justificatifs* **avant le 30 avril 2027** (20h00).

En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé et la note zéro est attribuée à cette épreuve.

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.

L'épreuve se déroule en deux parties.

- Un exposé (10 minutes maximum) : le candidat présente oralement le contexte de l'entreprise dans laquelle il a été formé ou dans laquelle il a travaillé, puis au moins deux activités issues de son portfolio. Ces deux activités sont choisies par les jurys. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. Le portfolio, ainsi que les éventuels supports et documents ne font pas l'objet d'une évaluation.
- Un entretien (20 minutes) : les jurys questionnent le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation/entreprise. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences du pôle 2 « Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité », qu'il s'agisse des compétences abordées dans le portfolio ou de toute autre compétence du pôle 2.

Les supports présents dans le portfolio doivent couvrir obligatoirement les compétences globales figurant dans le tableau ci-dessous. Les travaux présentés peuvent être en lien avec d'autres compétences du pôle 2. Une même activité professionnelle peut illustrer plusieurs compétences.

Pôle 2 : Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	
Compétences globales	Compétences opérationnelles correspondantes
Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés	- 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
Stocker les marchandises	- Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks - Appliquer les règles de traçabilité
Optimiser les étapes de la production	- Ordonnancer et optimiser le process de production
Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre	- Adapter les techniques aux préparations - Adapter les modes de cuisson à la production culinaire - Adapter les techniques culinaires à des demandes spécifiques (régimes spéciaux)
Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre	- Calculer le coût matière d'une production - Adapter la technique pour rentabiliser le produit
Expliciter une production en abordant également l'approche sensorielle	- 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
Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service	- 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