

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks. En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare. L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37566BC01 : Production et valorisation de plats traiteur

RNCP37566BC02 : Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur

RNCP37566BC03 : Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur

RNCP37566BC04 : Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total est de 400 h/an

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Pratique professionnelle et technologique
- E2 : Sciences appliquées à la nutrition
- E3 : connaissance de l'entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro Charcutier-traiteur ;
- Bac pro cuisine ;
- Bac pro arts de la cuisine ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Boucher ;
- Charcutier traiteur ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau CAP ou BEP.
(ou de niveau 3)

CFA Trajectoire -Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 75,0% / 2022 : 100% / 2023 : 60% pour 05 candidats

Pour nos formations niveau 3 : (MC concernées) :

Taux d'interruption en cours de formation : 28,1% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 12,5%

Taux d'insertion professionnelle MC après 1 an sortants 2021 : 72% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>