

# PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE CS EMPLOYE TRAITEUR en 1 an

Parole d'apprenti : " Transformer et créer c'est notre métier "

www.cfmda.fr  
edgaro@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



## PUBLIC

### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage. Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire d'un CAP dans les métiers de Bouche / Cuisine

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

## NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 37566

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 17/05/2023

## MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

### À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- la réalisation des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile à domicile,
- la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments,
- la présentation esthétiquement des pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise,
- le conditionnement des repas avant livraison chez le client,
- l'organisation de son travail afin d'assurer la bonne conservation des produits, l'application des règles d'hygiène et la gestion des stocks.

## MATIERES ENSEIGNEES

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique employé-traiteur
- Technologie employé-traiteur

### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJS
- Chef d'œuvre

## POURSUITES DE FORMATION

- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

**Le titulaire de la mention complémentaire employé traiteur est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :**

- traiteur artisans
- charcutiers traiteurs
- rayon traiteur en boulangerie, pâtisserie
- rayon traiteur dans la grande distribution
- restaurants
- vente à emporter.

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive.

Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

**04 75 61 69 55**  
[secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile