

POLE METIERS DE BOUCHE CS EMPLOYE TRAITEUR en 1 an

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

www.cfmda.fr
Renseignement : stoerke@cfdma.fr
Administratif et suivi : fc@cfdma.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR
DROME
04 75 61 69 55



PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

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

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

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.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 8 219,75 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

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

Examen Ponctuel

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'à fin mai

en vous connectant sur notre site : 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 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à

la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni

après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

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

04 75 61 69 55
secretariat@cfmda.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile