

Objectifs : L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile. Il intervient donc surtout au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments.

Le titulaire de la mention complémentaire doit :

- Savoir présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise. Il peut éventuellement conditionner les repas avant livraison chez le client.
- Intervenir en distribution pour conseiller un client, argumenter une vente ou prendre une commande.
- Pourvoir organiser son travail afin d'assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks.

L'employé traiteur peut exercer chez les traiteurs en magasin, en restaurant ou chez les traiteurs organisateurs de réception.

Organisation de la formation :

Durée : 32 heures par semaine sur 1 an

Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

Moyens pédagogiques :

- des laboratoires de charcuterie-traiteur équipés
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

Matières semi-professionnelles :

- Arts appliqués
- CEEJS
- Sciences Appliquées
- Vente, commercialisation et communication

Matières professionnelles :

- Pratique employé traiteur
- Technologie employé traiteur
- Art du service

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 30 ans pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP dans le domaine des métiers de bouche

Poursuite de formation :

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

Débouchés :

- Traiteur
- Chef traiteur



Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat du CFA CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bourretf@cfmda.fr



CFA-CFMDA

5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :  