

MC EMPLOYÉ TRAITEUR (1 an)

(Code RNCP : 958 - Code SIFA : 01022103)

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

A
D
A
F
P
CENTRE DE
FORMATION
MULTIPRO
CFM
DA
DRÔME
ARDECHE



OBJECTIFS

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile. Il intervient 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.
- Conseiller un client, argumenter une vente ou prendre une commande.
- Pourvoir organiser son travail dans le respect de 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 : 35 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

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- laboratoire de charcuterie équipé
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique employé traiteur
- Technologie employé traiteur
- Arts du service

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

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



Evaluation :

Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

PUBLIC : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

PRÉREQUIS : être titulaire au minimum d'un CAP dans les 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 (Référé handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez-le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou secretariat@cfmda.fr
5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :    

Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : formation-continue@cfmda.fr