

MC (futur CS)

EMPLOYÉ TRAITEUR

EN APPRENTISSAGE



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée hôtelier - 17000 LA ROCHELLE
Tel : 05.46.44.20.60
Contact : Fabrice DROUET - Animateur pédagogique
fabrice.drouet@ac-poitiers.fr | 05.46.44.76.35.

LE MÉTIER

L'activité traiteur consiste à la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.

Cette activité recouvre la commercialisation des produits en magasin, souvent leur conditionnement, leur livraison et leur remise en température à l'extérieur.

De nombreux métiers de l'artisanat concourent à cette activité comme les cuisinier, charcutier, pâtissier, boulanger, boucher, tripiier et poissonnier.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées
- Calculer les coûts des matières premières d'un plat
- Réaliser les préparations préliminaires des denrées
- Produire des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Présenter, valoriser et commercialiser les plats préparés
- Disposer un buffet, mettre en place un comptoir

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Employé traiteur
- Cuisinier restauration événementiel
- Charcutier-traiteur

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP dans le domaine professionnel
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 6 x 2 semaines en centre de formation + 1 semaine. Le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 455h.

Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP37566

Date d'enregistrement de la certification : 17-05-2023

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Professionnel Cuisine

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
NC	à 100% par les OPCO	NC	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2022-2023

Ouverture de la formation rentrée 2024

