



94%

Satisfaction stagiaires

97%

Réussite aux examens

20%

Interruption en cours de formation

78%

Insertion professionnelle

71%

Poursuite d'études

STELO
FORMATION

MC
EMPLOYE TRAITEUR

Mention complémentaire de niveau 4 en alternance



Présentation

Activités visées

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile à domicile. Il intervient donc surtout au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments. Il sait présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise. Eventuellement, il conditionne les repas avant livraison chez le client. Il intervient aussi en distribution pour conseiller ce dernier, argumenter une vente ou prendre une commande. Il doit pouvoir 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.

Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

Type d'emplois accessibles

Traiteur, chef traiteur en restauration.

Évolution professionnelle possible

L'employé traiteur peut exercer en magasin, en restaurant ou chez des spécialistes de l'organisation de réception. Selon ses capacités, il évoluera vers des postes d'encadrement ou pourra se mettre à son compte.

Code(s) ROME

G1602, D1103, D1106

- Maîtriser les normes relevant de l'entreprise traiteur
- Connaître l'environnement économique et juridique de l'entreprise traiteur.



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

A l'issue de la formation

Contrôle ponctuel en fin de formation. Modalités disponible sur le Bulletin officiel du 21 décembre 1989.

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

Mention complémentaire employé traiteur.



Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.
- Modalités de suivi : positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

- Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.



Compétences attestées

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont :

- Suivre et concevoir des fiches techniques de réalisation
- Réaliser des prestations de traiteur (repas, buffet, cocktails)
- Elaborer des produits spécifiques à la cuisine à emporter
- Maîtriser les finitions
- Présenter les produits et susciter la vente
- Vérifier la conformité des productions, des conditionnements, des livraisons.

Conditions d'accès

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Pré-requis

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration, spécialité cuisine.

Aptitudes

- Sens de l'accueil
- Goût des contacts humains
- Travail en équipe
- Désir d'entreprendre
- Créativité
- Excellente hygiène
- Envie de faire plaisir

Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 1 an : 400 heures à 560 heures de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny -

Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance

Coût et financement

Autres publics

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois

Programme

- Travaux Pratiques et technologie desserts
- Arts appliqués
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique
- Prévention Santé Environnement
- Informatique

Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net
01 49 63 42 62

