

MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR

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.

Codes ROME associés

G1602, D1103, D1106

COMPÉTENCES VISEES

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.

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

Modalités d'évaluation :

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

Validation visée :

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.

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)

Prérequis

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

MODALITÉS DE SÉLECTION

Test d'entrée et entretien individuel

DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Délai moyen : 1 mois.

DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

Durée

1 an (durée modifiable en fonction des acquis)

Dates

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

Lieu

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

COÛT ET FINANCEMENT

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)

RENSEIGNEMENTS

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

contact@cefaa.net - Inscriptions sur www.cefaa.net

PROGRAMME

Travaux Pratiques de cuisine, de pâtisserie et de traiteur

Technologie Professionnelle de cuisine, de pâtisserie et de traiteur

Sciences appliquées

Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique

Prévention Santé Environnement

Informatique

POURSUITE DE FORMATION

Brevet Professionnel Arts de la cuisine

BAC PRO Cuisine

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Mention complémentaire Art de la cuisine allégée