

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



MENTION COMPLEMENTAIRE

EMPLOYÉ TRAITEUR



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation apporte une spécialisation au métier de cuisinier en permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour proposer à la clientèle une grande diversité de produits et de plats qu'il est nécessaire de renouveler constamment.

Le traiteur prépare également les buffets de réceptions et participe à leur mise en valeur - composition, décoration et agencement des tables.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités d'évolution aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos atouts

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

Evolution 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.



Descriptif de la formation

TYPE DE FORMATION : Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

DURÉE : 1 an. Nb d'heures en centre : 560 heures / an.

CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS : Tout public signataire d'un contrat et répondant aux pré-requis de diplômes, inscription après entretien individuel.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

La formation vise l'acquisition des compétences suivantes :

- Organiser son poste de travail
- Utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Définir ses besoins en matières premières
- Déterminer son outillage
- Réaliser une prestation d'un repas
- Réaliser des éléments d'un buffet
- Réaliser des éléments d'un cocktail
- Entretenir des relations avec l'équipe de travail
- Transmettre les informations au sein de l'entreprise
- Présenter les produits et susciter la vente
- Apprécier la qualité des mets
- Vérifier la conformité des productions
- Vérifier la conformité des conditionnements
- Vérifier la conformité des livraisons par rapport aux commandes

MODALITÉS ET MOYENS 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Contrôle en fin de formation (examen ponctuel)

DÉLAI D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

COÛT ET FINANCEMENT : Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat).