

CS

FABRICATION TRAITEUR

EN APPRENTISSAGE



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 cuisiniers, charcutiers, pâtisseries, boulangers, bouchers et poissonniers.

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 ET PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme CAP ou Bac Professionnel dans le domaine (CAP Charcutier traiteur, Bac Pro Cuisine...)
- 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 : RNCP41939 - www.francecompetences.fr

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



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.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Professionnel Cuisine
- CS Desserts de restaurant

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 (contrôle en cours de formation).

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de branche / l'entreprise. Pas de reste à charge pour l'apprenti.
Pour plus d'information, nous contacter

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

Pour connaître les indicateurs moyens de la formation, rendez-vous sur notre site internet à l'adresse suivante ou en scannant le QR Code : www.cfa-acad-poitiers.fr/nos-indicateurs

