

POLE METIERS DE BOUCHE

MC EMPLOYE TRAITEUR

en 1 an

Parole d'apprenti : " Transformer et créer c'est notre métier "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire d'un CAP dans les métiers de Bouche / Cuisine

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1^{er} novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- la réalisation des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile à domicile,
- la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments,
- la présentation esthétiquement des pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise,
- le conditionnement des repas avant livraison chez le client,
- l'organisation de son travail afin d'assurer la bonne conservation des produits, l'application des règles d'hygiène et la gestion des stocks.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique employé-traiteur
- Technologie employé-traiteur

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJS
- Chef d'œuvre

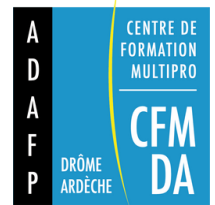
POURSUITES DE FORMATION

- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

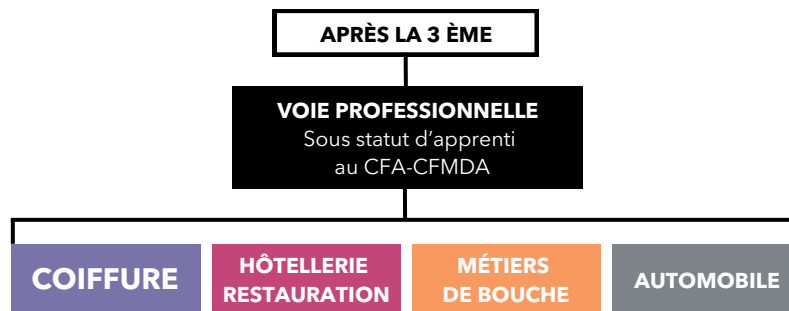
Le titulaire de la mention complémentaire employé traiteur est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :

- traiteur artisanaux
- charcutiers traiteurs
- rayon traiteur en boulangerie, pâtisserie
- rayon traiteur dans la grande distribution
- restaurants
- vente à emporter.

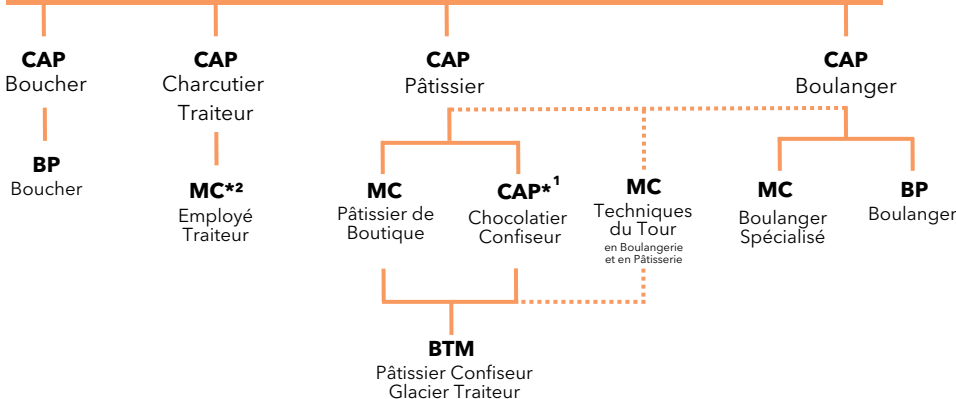
NOS FORMATIONS



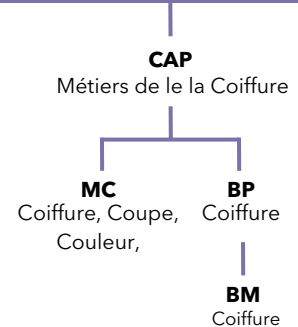
ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



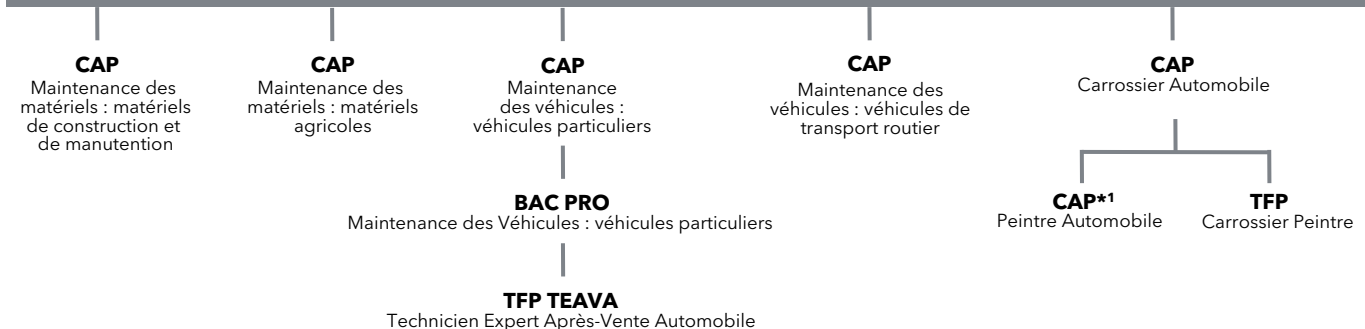
MÉTIERS DE BOUCHE



PÔLE COIFFURE



PÔLE AUTOMOBILE



PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION



CAP
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

BAC PRO
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

MC
Mention complémentaire

TFP
Titre à Finalité professionnelle

BTM
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

BP
Brevet Professionnel (Niveau 4)

BM
Brevet de maîtrise

***1** Formation en 1 an

***2** Accessible après tous les
CAP des métiers de bouche
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE