

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

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

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

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

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.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 8 219,75 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai 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 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

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 »

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.

**Niveau 3 Inscrit au RNCP sous le code RNCP37566.
SIFA : 1022103.**

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique employé-traiteur
- Technologie employé-traiteur

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

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

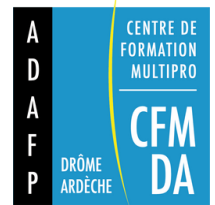
POURSUITES DE FORMATION

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

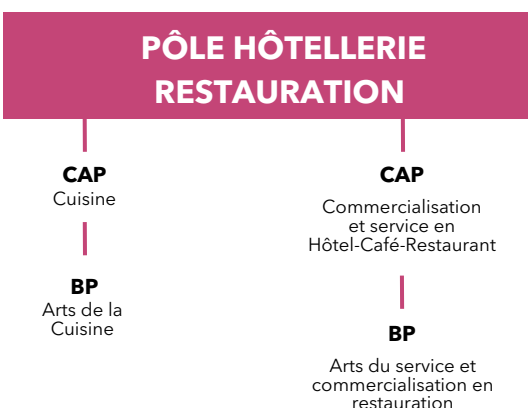
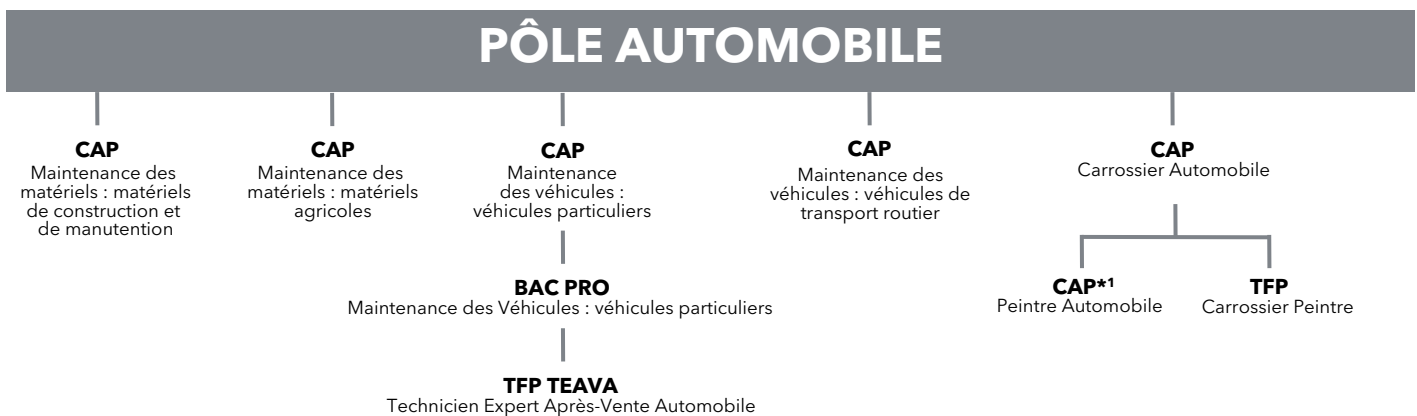
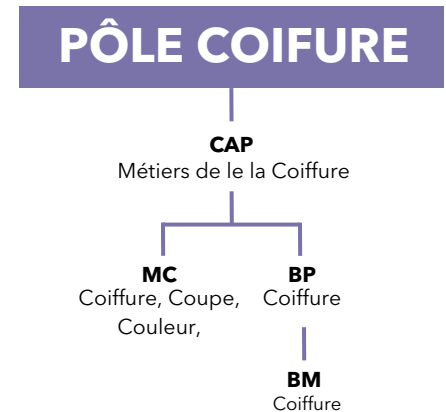
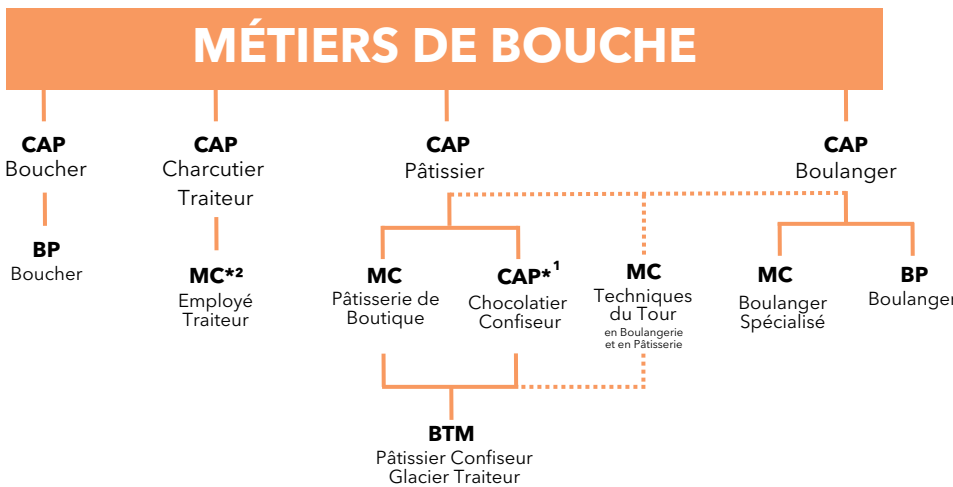
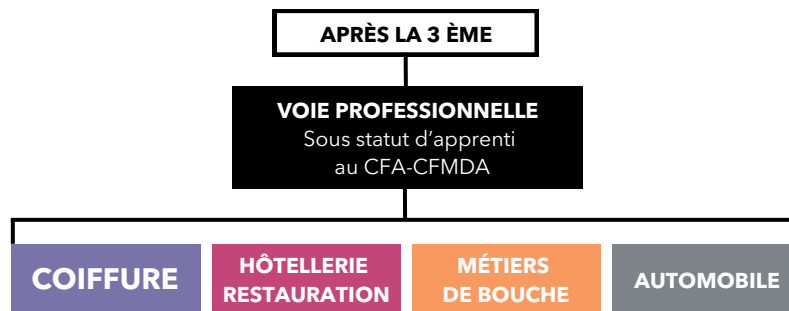
Le titulaire de la mention complémentaire employé traiteur est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :

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

NOS FORMATIONS



ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



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