



RNCP 37566

CS

Employé traiteur



Compétences globales

Le titulaire du certificat de spécialisation **Employé traiteur** atteste d'une formation dans l'activité traiteur.

Il réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages et confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

Il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

Objectifs de formation

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, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail

Communiquer

- Entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe
- Transmettre des informations dans l'entreprise
- Présenter des produits et susciter la vente

Apprécier la qualité des mets en vérifiant la conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes.

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 : Pratique professionnelle

ET1 : Technologie professionnelle

ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

RNCP 37566

Date d'enregistrement : 04/10/2000

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00

www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr

MAJ - 02/25



Qualités requises

Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
Bonne résistance physique
Rigueur et organisation
Autonomie
Aisance manuelle
Créatif

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le certificat de spécialisation Employé traiteur est accessible aux jeunes titulaires d'un diplôme homologué:

- CAP cuisine ;
- CAP charcutier traiteur ;
- CAP boulanger ;
- CAP boucher ;
- CAP pâtissier glacier chocolatier confiseur ;
- Baccalauréat professionnel métiers de l'alimentation ;
- Baccalauréat professionnel restauration ;
- Baccalauréat technologique hôtellerie

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires de la Mention Complémentaire Employé traiteur:

- **Accès direct à l'emploi**
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier Charcutier-traiteur
 - ◆ A moyen terme :
Artisan charcutier-traiteur
Responsable de magasin
Chef de rayon
- **Poursuite d'étude**
 - ◆ CAP Boucher (proposé à l' IFP43)
 - ◆ BP Boucher (proposé à l' IFP43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire du CAP Charcuterie.



Diplôme:

MC, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de charcuterie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains

Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr