

MC EMPLOYÉ TRAITEUR

RNCP 958

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2020 : 100%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Employé-e traiteur, Responsable de laboratoire.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Déterminer les matières premières nécessaires à la production
- Organiser, préparer et distribuer une production culinaire
- Proposer des prestations livrées
- Appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire, l'utilisation des machines
- Réaliser des documents commerciaux
- Communiquer avec les clients



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite participer à la réalisation d'une production culinaire, conditionnée, stockée et distribuée selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.
Être titulaire d'un diplôme de la restauration, de l'alimentation avec spécialisation traiteur comme boucher, charcutier,...



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Mars à Décembre.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Connaître l'activité d'un traiteur, les différentes formes d'exercice de l'activité traiteur
- Réaliser une fiche technique
- Établir un coût de revient et un prix de vente théorique
- Calculer des ratios
- Réaliser des bons de commandes, livraisons, factures
- Organiser, préparer une production culinaire en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser la commercialisation d'un produit
- Conseiller le client
- Livrer la production
- Réaliser des services à l'extérieur

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise traiteur
- Accord mets et vins
- Vente et commercialisation
- Technologie de l'information et de la communication

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : contrôle en cours de formation et examen en fin de parcours

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 1 an.

À partir de 400 heures/an en fonction du test de positionnement.

1 semaine/ mois au CFA, en général.

SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Arts de la cuisine en deux ans.

CQP spécialités diverses de six mois à un an.

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU

christian.cochonneau@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

