

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR

Code RNCP : 37566

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Déterminer les matières premières nécessaires à la production Communiquer avec les clients Proposer des prestations livrées Vendre en magasin Assembler, distribuer, décorer les plats Appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire, l'utilisation des machines Réaliser des documents commerciaux Métiers visés : Employé-e traiteur, Responsable de laboratoire, Garde-manger Palace, Cuisinier, Cuisinier dans l'événementiel, Cuisinier.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
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.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur à un niveau 3.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
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. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU		
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	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Semaine
	Arts appliqués	2	22
	Gestion	2	22
	Communication vente	1	11
	EPFE	1	11
	Enseignement professionnel et	30	334
	Total	36	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
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. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT DE SPECIALISATION (CAP) EMPLOYÉ TRAITEUR diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale
POURSUITE DE FORMATION	
Brevet professionnel Arts de la cuisine en deux ans CQP spécialités restauration ou métiers de bouches de six mois à un an	
DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16
DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière
LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.