



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41939/>

NIVEAU 3

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

OBJECTIFS PROFESSIONNELS																						
Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur Organiser la production traiteur Métiers visés : ouvrier dans les établissements de traiteur organisateur de réception, dans les établissements de restauration commerciale, dans la vente en alimentation.																						
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES																					
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel																					
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS																					
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire d'un CAP validé dans le secteur (Cuisine, Boucher)	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																					
Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur : <ul style="list-style-type: none">- Organiser et planifier la production- Réaliser des techniques préliminaires- Réaliser des préparations de base- Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser- Conditionner et mettre en valeur la production- Adopter un comportement responsable dans la gestion des fluides- Limiter les pertes et trier les déchets Organiser la production traiteur : <ul style="list-style-type: none">- Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés- Stocker les marchandises- Assurer la traçabilité de la production- Optimiser les étapes de la production- Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre- Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre- Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle- Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant																					
		<table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Intitulé</th><th colspan="2">Volume horaire</th></tr><tr><th>Hebdomadaire</th><th>Annuel</th></tr></thead><tbody><tr><td>Enseignement professionnel et technologique</td><td>31</td><td>354</td></tr><tr><td>Arts appliqués</td><td>2</td><td>23</td></tr><tr><td>Communication / vente</td><td>1</td><td>11</td></tr><tr><td>EPFE</td><td>1</td><td>11</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>35</td><td>400</td></tr></tbody></table>	Intitulé	Volume horaire		Hebdomadaire	Annuel	Enseignement professionnel et technologique	31	354	Arts appliqués	2	23	Communication / vente	1	11	EPFE	1	11	TOTAL	35	400
	Intitulé	Volume horaire																				
		Hebdomadaire	Annuel																			
	Enseignement professionnel et technologique	31	354																			
	Arts appliqués	2	23																			
	Communication / vente	1	11																			
	EPFE	1	11																			
TOTAL	35	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 : Examen en fin de parcours. 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 SPÉCIALISATION FABRICATION TRAITEUR, diplôme de niveau 3, selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
TFP Cuisinier

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an, dont : - 400 heures de formation - 1207 heures en entreprises Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises	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. Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO 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 sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission