Mention Complémentaire

Employé Traiteur

Alternance

2024-2025

Titulaire de la Mention Complémentaire « Employé Traiteur » vous êtes en capacité de réaliser des repas destinés à la vente ou à la livraison à domicile.

Vous êtes capable de :

- Organiser sa production
- Réaliser une prestation
- Communiquer avec l'équipe de travail
- Présenter des produits et susciter la vente
- Apprécier et de vérifier la qualité des mets

N° de la fiche : RNCP 37566 - Date de publication de la fiche : 17/05/2023 - Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2026

Durée / Lieu de formation	De septembre à juin, 465 heures Lieu de formation : 24 rue Saint Georges 59400 Cambrai – 03 27 82 28 60
Public visé	Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme
Prérequis	Être titulaire d'un diplôme dans la discipline
Modalités et délais d'accès	Information collective (si applicable), et entretien Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)
Effectifs	Minimum 7 apprenants – Maximum 24 apprenants
Accessibilité	Accès pour les personnes à mobilité réduite et mise en place des moyens de la prestation Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeanbosco.fr Service Mobilité du CFA Jean Bosco : mobilite@cfajeanbosco.fr
Modalités d'évaluation	Épreuve ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel
Validation	Diplôme de niveau 3, du Ministère de l' Éducation Nationale Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider un ou des blocs de compétences https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/
Suite de parcours	RNCP37910 Baccalauréat Professionnel Cuisine RNCP37310 Brevet Professionnel Boucher RNCP37559 Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur RNCP34956 Brevet Professionnel Art de la Cuisine
Débouchés	Cuisinier Traiteur
Passerelles ou équivalences	Pas de passerelle, ni équivalence
Tarifs de la formation	**Coût de la formation : 8219 €** Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). **Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.** Article L.6211-1 : **« La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »** Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (…) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant. Dans le cade de la formation continue avec stage, se référer à la grille tarifaire
Valeurs ajoutées	Important réseau d'entreprises partenaire Existence d'un point écoute Passage de l'Attestation Sécurité Routière sur demande 96,46% de nos entreprises partenaires ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation

Date de mise à jour : 14/02/2024

Plus d'informations sur : https://www.saintluc-cambrai.com

Méthodes pédagogiques

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leurs sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences. L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

Outils pédagogiques

Livrets d'apprentissage
Salles banalisées
Ordinateurs
Imprimantes / Scanners
Connexion internet
Cuisine d'application
Matériel de cuisine
Salle de technologie

Contenu pédagogique

Production et valorisation de plats traiteur

Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées
Calculer les coûts des matières premières d'un plat
Produire, présenter et valoriser les plats préparés
Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine

Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication

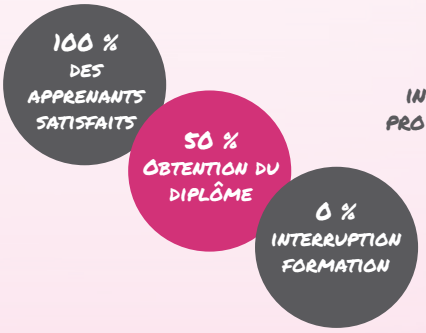
Mettre en œuvre des techniques de préparation et des techniques de cuisson

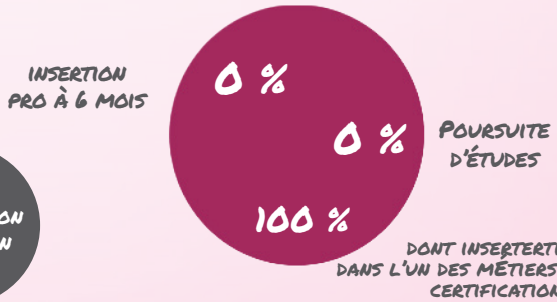
Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène

Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas
Anticiper les risques d'évolution d'une denrée, le nettoyage et la désinfection des locaux,
la surveillance de l'état de santé des personnels.

Gestion et techniques commerciales

Commercialiser la prestation traiteur
Organiser le travail, établir les coûts et compléter les documents.





Source : issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action 2022/2023

Centre de formation

ensemble SAINT-LUC Cambrai
Les chemins de la réussite

Le centre de formation Saint Luc regroupe une UFA (Unité de Formation par Apprentissage) et une AREP (Centre de formation continue).

Il permet aux apprenants de tout âge et tout niveau de se former, de développer des compétences et de s'insérer de manière sereine dans la vie active.

- hôtellerie - restauration
- petite enfance
- optique - lunetterie
- commerce - vente
- communication
- cybersécurité
- sanitaire et social
- management
- compta - gestion

Toutes les informations sur l'ensemble Saint-Luc de la 6e au Bac +5

FACEBOOK

SITE

INSTA

ensemble SAINT-LUC Cambrai
Les chemins de la réussite

31 boulevard de la Liberté - 59400 Cambrai - 03 27 82 28 28

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai