



L'excellence par l'expérience

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Employé Traiteur

► Objectifs de la formation

Former des professionnels capables d'assurer la fonction d'employé traiteur, en magasin, chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

► Contenus

Domaine professionnel :

- Travaux pratiques en ateliers de traiteur et pâtisserie
- Technologie professionnelle
- Connaissance de l'environnement juridique
- Sciences appliquées

Domaine général :

- Langues vivantes
- Arts appliqués
- Langues

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Conditions d'accès

- > Être titulaire d'un CAP Cuisine.



Comment postuler ?

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers et entretien de motivation.



Durée

- > 400 heures réparties sur 15 semaines
- 4 jours/semaine - 1 semaine sur 2
- > Démarrage de la formation : septembre.



Pratique...

Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :

- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 « Baggersee »)
- à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station « Campus » tram A direction « Illkirch-Graffenstaden »).



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Employé Traiteur

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	27 %
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel

► Débouchés

Le métier d'employé traiteur s'exerce en magasin, au sein d'une entreprise d'organisation de réceptions, ou dans un restaurant.

Il est en charge de conseiller les clients sur les mets et de préparer les commandes, de cuisiner les produits, de confectionner les pâtisseries sucrées et les créations salées, de décorer les plats et de les conditionner.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

► La formation en chiffres

2022

Ouverture de la filière en septembre 2022.



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !



www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10

e-mail : secretariat@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

AKTO



G.H.R.D.
Groupement des
Hôtelières,
Restaurateurs,
Débitants de boissons
UMIH 67