



L'excellence par l'expérience

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Employé Traiteur

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Réaliser des éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.
- Commercialiser des produits en magasin, assurer la livraison et la remise en température à l'extérieur.

► Contenus

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

► 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

CEFP

PA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden


Modalités d'accès

- > Être titulaire d'un CAP de la branche (cuisine, boucher, charcutier, poissonnier, ...) ou supérieur.



Délai d'accès

- > Selon le calendrier scolaire national.



Modalités d'inscription

- > Déposer un dossier de candidature au CEFP
PA, 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.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
- > 400 heures de formation réparties sur une année Alternance 1 semaine sur 2 - 4 jours par semaine.
- > Démarrage de la formation : septembre - octobre.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

► 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.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante cuisine.

Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA :

baccalauréat professionnel, brevet professionnel ou BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

► 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, en milieu d'année terminale, 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).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

► La formation en chiffres

2023

- 5 apprentis

- 100% de réussite à l'examen 2022

2022

Ouverture de la filière en septembre 2022.



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

