MC Employé(e) Traiteur

Référence : MC EMPLOYE TRAITEUR

Thématique : Formation-Diplômante

Taux de réussite aux examens cliquez ici

Objectif

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Réaliser des productions à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Concevoir des menus
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- Présenter et commercialiser les produits finis.

Accédez à la fiche RNCP958 du **Répertoire national des certifications professionnelles**.

Public

- Jeune, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

- Être titulaire d'un CAP / Bac pro Cuisine ou BP Arts de la Cuisine ou CAP / Bac pro / BP d'un métier de l'alimentation ou BTS MHR option B ou BAC technologique STHR
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Programme

- Travaux pratiques traiteur
- Technologie culinaire
- Technologie traiteur
- Technologie pâtisserie
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

Durée

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement
Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias)

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique. Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire et maitre de stage

Validation

Diplome inscrit au RNCP, de niveau 3
Examen en fin de formation : validation totale au partielle.

Poursuite d'étude

BP Charcutier traiteur
Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspective professionnelle

- Charcutier(ère) - Traiteur (se)
- Boucher(ère)

Dans une entreprise industrielle ou artisanale.

Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter
Apprenti : Prise en charge par les OPCO – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.
Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Contact

CFA site de Saône et Loire :
formation-s71@artisanat-bfc.fr
| Tél. 03 85 41 40 15

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche-Comté
N° SIRET : 130 026 073 00010
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Date de la fiche : version du 15/02/2023.

Délivré par:

- 71 - CFA Site Jean Lameloise de Saône-et-Loire : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact