



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE
Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 958 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif : Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de positionnement pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Être titulaire d'un BEP hôtellerie-collectivités, option cuisine ou BEP hôtellerie-restauration, option cuisine ou BEP alimentation ou CAP cuisine ou CAP charcutier traiteur ou CAP boulanger ou CAP boucher ou CAP poissonnier ou CAP pâtissier ou Bac professionnel boucher charcutier traiteur ou Bac pro restauration ou Bac technologique hôtellerie ou certificat technique des métiers boucherie-charcuterie-traiteur.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire de la Mention complémentaire Employé traiteur est spécialiste dans l'élaboration d'éléments de repas ou de repas élaborés. Il doit être capable de réaliser des prestations (entrées, plats, desserts) à partir de matières premières de qualité en suivant les techniques de fabrication, de cuisson et de conditionnement. Il doit respecter les règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité durant tout le processus, de la livraison des matières premières jusqu'à la commercialisation des produits en magasin ou à l'extérieur.

Aptitudes visées : Être rigoureux, soucieux de l'hygiène, dynamique, créatif et résistant physiquement, être capable de communiquer au sein de l'équipe, de savoir promouvoir ses produits, avoir le sens de l'organisation

Compétences à acquérir :

Organiser son poste de travail

- Utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- Définir ses besoins en matières premières,
- Déterminer son outillage.

Réaliser

- Réaliser une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail

Communiquer

- Entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe de travail,
- Transmettre des informations au sein de l'entreprise,
- Présenter des produits et susciter la vente.

Apprécier

- Apprécier la qualité des mets en vérifiant la conformité des productions, des conditionnements et des livraisons.

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

**UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !**

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 1 an - 12 semaines de 35h soit 420 heures au CFA

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en laboratoire de charcuterie (15h), Savoirs associés (Technologie professionnelle (5h), Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène (4h), Connaissance de l'entreprise traiteur (3h)), Arts appliqués (2h), Alternance (1h)

Domaine général : Français (2h), Mathématiques (2h), Anglais (1h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 table de travail, four mixte (1 par binôme), plaques induction, série de casseroles de cuisson, balance de pesée, environnement en froid positif, planche de découpe, plaques cuisson – 12 postes de travail individuels
- Matériel partagé en laboratoire de charcuterie : robot coupe 6 L, poussoir à saucisses, coupe légumes, batteur mélangeur, cellule de refroidissement rapide, trancheuse, machine sous vide
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Matériel demandé : Liste détaillée fournie lors de l'inscription

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin d'année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 100 % en 2019, 100 % en 2018

Taux d'insertion : 100 % en 2017

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : autre CAP (boucher, cuisine, ...)

Niveau 4 : Bac Professionnel Boucher Charcutier Traiteur (2 ans)

Débouchés : Le titulaire de la Mention complémentaire Employé Traiteur débute comme salarié qualifié dans l'activité traiteur. Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder à des postes de responsabilités ou de créer sa propre entreprise

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

 Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

 Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

 Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

 Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap

