

CS EMPLOYÉ TRAITEUR

BOULANGERIE
PÂTISSERIE

Niveau 3



OCCITANIE

PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP boucher,
- CAP charcutier,
- CAP boulanger,
- CAP chocolatier confiseur,
- CAP pâtissier,
- CAP cuisine,
- CAP poissonnier écailler,
- Bac Pro boucher charcutier traiteur,
- Bac Pro boulanger pâtissier,
- Bac Pro commercialisation et services en restauration,
- Bac Pro cuisine,
- Bac Pro poissonnier écailleur traiteur,
- Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

DURÉE

1 an, soit 400 heures par an

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé).

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **ORGANISER** et préparer son espace de production (Matières premières, hygiène, matériel)
- **CONTRÔLER** la qualité des produits au cours de la fabrication et des conditionnements
- **RÉALISER** une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail
- **PRÉSENTER** et commercialiser les produits finis

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Production et valorisations de plats traiteur
- **BC02** - Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur
- **BC03** - Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur
- **BC04** - Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

- BP charcutier-traiteur

➤ Débouchés

Le titulaire de la certification spécialisée « employé traiteur » occupe un poste d'employé traiteur qualifié. Ce diplôme favorise l'insertion professionnelle dans le secteur des traiteurs artisanaux ou rayons traiteur dans la grande distribution, charcutiers traiteurs et restaurants.

Grâce à ce diplôme, il est possible de trouver directement un emploi chez un traiteur, en magasin, à domicile ou sur des lieux événementiels. Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, le traiteur peut créer ou reprendre une entreprise.

Retrouvez le taux d'insertion sur : www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/ et sur notre site web.

DANS NOS CMA

➤ Haute-Garonne

➤ Hautes-Pyrénées

➤ Tarn

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006

Service & appel
gratuits