



Centre de Formation Notre-Dame
Site du Château des Vaux



Mention complémentaire Employé traiteur

Formation inscrite au RNCP 37566

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 17/05/2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/>

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

***En fabrication**, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.*

***En vente**, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.*

Formation par apprentissage

Dates de la prochaine session : Septembre 2024 à Juin 2025

Prérequis

Être titulaire d'un des diplômes suivants de l'Éducation Nationale :

- CAP Cuisine, Boulanger ou Pâtissier,
- Bac pro cuisine ou Pâtissier boulanger

Point de vigilance

Il est nécessaire de ne pas présenter d'allergies alimentaires (farine, arachide, lait...)

Modalités d'accès

- Candidature par lettre de motivation et CV,
- Entretiens et tests,
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

Délais d'accès

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire de la Mention Complémentaire employé traiteur est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- Déterminer les matières premières nécessaires à la production
- Appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire
- Utiliser et entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur
- Respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas
- Tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité
- Réaliser une activité simple de distribution

- **Programme de la formation :**

Matières	Nombre d'heures / semaine
Pratique	17
Technologie	5
Sciences appliquées	6
Connaissances de l'entreprise Traiteur	2
Anglais	2
Education Physique et Sportive	2
Suivi de l'apprentissage	1

Méthodes mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

- Enseignement général : anglais.
- Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle.

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

Moyens et outils utilisés :

Le Centre de formation Notre-Dame dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs.

Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue sous forme d'épreuves en ponctuel.

Nombre de participants par session

12 places (dont 6 au minimum pour ouvrir la formation).

Suite de parcours

Après l'obtention de la Mention Complémentaire employé traiteur, et selon le diplôme d'origine, une poursuite d'études est possible ; par exemple vers un BP arts de la cuisine ou BP charcutier-traiteur, ou vers d'autres certifications.

Débouchés

Travailler en qualité d'ouvrier/ère de fabrication qualifié/ée dans une entreprise artisanale ou industrielle.

Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- traiteurs en magasin,
- restaurants,
- traiteurs organisateurs de réception.

Passerelles

Néant

Durée

- 420 heures,
- 12 semaines en centre de formation, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

Tarifs

Modalités de prise en charge de la formation :

Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO ou le CNFPT.

Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) : Nous consulter.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Valentine BLAVETTE
valentine.blavette@apprentis-auteuil.org

Résultats de la session de formation

Nos résultats pour l'année 2022 :

Mention Complémentaire Employé Traiteur Promo 2022 5 apprentis	
Taux d'obtention	60%
<i>Nbre d'apprentis admis sur nombre d'apprentis présentés à l'examen</i>	
Taux d'insertion professionnelle des sortants	80%
<i>Parmi les apprenants présents à l'examen et ne poursuivant pas d'études, % qui ont un emploi 6 mois après leur formation</i>	

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants sur un site d'exception : le Château des Vaux.
- Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).

Contacts :

Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64 ou 02 37 53 80 83
Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70
of.notredame@apprentis-auteuil.org