



CS3 Employé Traiteur



Hôtellerie-Restauration-Tourisme | Certificat de Spécialisation

CODE RNCP n° 37556 Certifié par le Ministère de l'Education et de la Jeunesse Date de publication : 17/05/2023

Fiche formation mise à jour le 4 juillet 2024

Présentation

Lieu(x) de formation

Ufa Jean Monnet - Limoges

Métiers

- Traiteur artisanaux
- Charcutiers traiteurs
- Employé Rayon traiteur en boulangerie, pâtisserie
- Employé Rayon traiteur dans la grande distribution

Objectifs de la formation

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.

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

Contenu de la formation

Domaine Professionnel

- Pratique Professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

Poursuite d'études

- BP Art de la cuisine
- BP Charcutier Traiteur
- Bac pro Cuisine

Infos pratiques

Pré-requis

• Après un CAP du domaine de la restauration

Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

Délais d'accès, durée et modalité de formation

Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.

Durée : 1 an avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (400 h/an en centre de formation)

Modalités de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise

Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

Méthodes mobilisées

Présentiel

Modalités d'évaluation

• Contrôle en cours de Formation (CCF)