

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

> Objectifs de formation

- A la fin de la formation, le ou la titulaire de ce diplôme sera capable de :
 - Préparer les appareils, les fonds et les sauces
 - Confectionner des pâtisseries salées ou sucrées.
 - Décorer les plats puis les conditionner pour le stockage avant la vente.

> Contenu de la formation

Domaine professionnel

- Travaux pratiques traiteur (environ 65% du temps de formation)
- Technologie culinaire
- Technologie traiteur
- Technologie pâtisserie
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

Domaine général

- Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

Consultez le référentiel : <https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/d080.html>

> Poursuite d'étude

BP Charcutier-traiteur

> Emplois visés

- Boucher
- Charcutier-Traiteur

> Résultat attendu de la formation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

> Lieux de la formation

UFA Lycée **PONTARCHER**
4 place Jacques Brel
BP 425
70000 **VESOUL**
03 84 97 03 33
www.lycee-pontarcher.fr

> Niveau d'entrée

Niveau 3 (CAP du secteur)

> Niveau de sortie

Niveau 3 (CAP, BEP)

> Code formation

Code **RNCP** : **37566**

Code diplôme : **010-22103**

> Type de formation

Formation diplômante

> Accessibilité handicap

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

> Début de la formation

Septembre 2024

> Durée de la formation

455 h - 1 an

> Contact

www.cfa-academique-fcomte.fr
cfa.academique@ac-besancon.fr
03 81 48 12 30

Coordonnatrices :
Agnès RAGOT (Réfèrent handicap)
Sandra MONNET

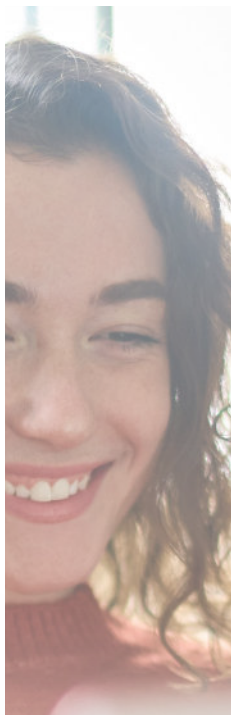
Réfèrent mobilité :
Mickaël LANGLET

Taux de
réussite à
l'examen
2023

75%

Les +

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. Métier à très fort potentiel de recrutement.



> Les modalités

> Pédagogiques

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

> D'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

> Délais d'accès

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

> D'alternance

Selon les UFA* (Unité de formation par apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

* Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

> Profils des intervenants

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

> Inserjeunes

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z) : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z

(Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées)

> Pré-requis et public visé

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet

Tarif et financement

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire.](#)

Organisme de formation

CFA académique de Franche-Comté
11 bis rue Nicolas Bruand
25000 Besançon

Siret 182 500 231 00044

> Transport, Restauration et Hébergement

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

> Aides financières et bons plan

Logement, mutuelle santé, permis B, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique [«Devenir apprenti»](#)

> Conditions Générales de Ventes

Rubrique CGV et Médiation
www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf