CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
CCI FORMATION
Angers - Cholet - Saumur

FAITES LE CHOIX D'UN APPRENTISSAGE
AU CŒUR DES ENTREPRISES



Formation

Mention complémentaire Employé traiteur

Tourisme, Café, Hôtellerie, Restauration

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il :

- Acquiert des savoir-faire et savoir-être dans les domaines de la préparation des denrées, de la cuisson et de l'élaboration des produits spécifiques en cuisine, traiteur et pâtisserie.
- Il devra faire preuve de créativité et élargir ses connaissances sur la cuisine du monde et à thème.

Compétences visées

A l'issue de la formation, l'employé traiteur sera capable :

- Organiser son poste de travail (fiche technique, règles d'hygiène)
- Réaliser une prestation de restauration (repas, buffet, cocktail…)
- Communiquer avec une équipe et la clientèle
- Apprécier la qualité organoleptique des mets, les conditionnements et la livraison

Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :
CAP ou équivalent

Niveau d'entrée
CAP ou équivalent

Type de formation
Diplômant

Durée
1 an

Niveau de sortie
CAP ou équivalent

Accessibilité
Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

Type de contrat
Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A.
Pour tout autre profil consultez-nous.

Diplôme obtenu
Nom du diplôme : MC Employé traiteur
Code diplôme : 01022103

Coût de la formation
Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.
Tarif : €.
Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

Lieux de formation
Espace Formation du Saumurois
Square Balzac 49412 Saumur cedex

Labellisé LUCIE 26000 RSE Positive labellucie.com

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CCI Formation Angers - Cholet - Saumur
contact@cciformation49.fr www.cciformation49.fr 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
CCI FORMATION
Angers - Cholet - Saumur

Formation
Mention complémentaire Employé traiteur

La formation

1 Programme

Enseignement Professionnel

- Technologie professionnelle
- Pratique professionnelle
- Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et aux équipements
- Arts appliqués
- Gestion appliquée
- Nutrition

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice.
Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.
Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

2 Évaluations

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définies par le Ministère, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

Et après ?

4 Poursuite de formation

5 Métiers & entreprises

Les métiers :

- Cuisinier en desserts de restaurant
- Chef de partie

Les entreprises :

- Restaurant traditionnel
- Restaurant gastronomique
- Restaurant de collectivité
- Restaurant traiteur

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)