RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP Compétences
Académie de Versailles
APPRENTISSAGE

CFA de l'académie de Versailles

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR

UFA Théodore Monod - 26 Avenue Leon Jouhaux 92160 Antony

OBJECTIFS

Le titulaire de la mention complémentaire Employé traiteur doit être capable :
- De déterminer les matières premières nécessaires à la production
- D'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire
- D'utiliser et entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur
- De respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas
- De tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité
- De réaliser une activité simple de distribution

CONTENU

Compétences professionnelles :
- Organiser son poste de travail
- Réaliser une prestation
- Communiquer
- Apprécier la qualité des mets

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 400 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2025
Date de fin : 30 juin 2026

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)
Être titulaire d'un diplôme de l'Éducation Nationale, relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (ex : CAP cuisinier, boulanger, poissonnier, pâtissier glacier.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
  Certificat de spécialisation employé traiteur

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le titulaire de la mention complémentaire Employé traiteur peut débuter immédiatement dans une entreprise réalisant une activité de traiteur en tant qu'employé qualifié.
Après une bonne expérience professionnelle, une maîtrise de ses acquis et si ses qualités professionnelles le lui permettent, il pourra accéder à des postes de responsabilités ou créer sa propre entreprise.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Fiche RNCP 37566

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Metiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

Mme Sandra Gavary (Hôtellerie)
Mail : sandra.gavary@ac-versailles.fr
Tél : 06 98 82 07 94

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois
charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.
Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.