

Employé traiteur

EN CONTRAT D'ALTERNANCE

FORMATION
DE NIVEAU 3



CONTENU DE LA FORMATION

OBJECTIF

En fin de formation, l'employé traiteur est capable de réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile : Il cuisine, décore des plats et les conditionne pour le stockage avant la vente.

LIEUX

En entreprise sur les chantiers et au centre de formation de l'artisanat situé à Nouville.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel

- Travaux pratiques et savoir-faire professionnel
- Technologie professionnelle

Enseignement général

- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Communication
- Environnement juridique et économique de l'entreprise

MODALITÉ DE VALIDATION

La formation est une mention complémentaire (MC) inscrite au répertoire national des certifications professionnelles RNCP 958, délivrée par le ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports.

Cette mention complémentaire est un diplôme de niveau 3. Pour l'obtenir les candidats seront évalués durant un examen final sous forme d'épreuves ponctuelles :

- ✓ Matières professionnelles écrites et pratiques
- ✓ Matières générales écrites et orales



ORGANISATION DE L'ALTERNANCE

ALTERNANCE

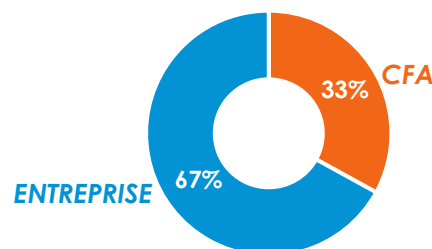
2 semaines en entreprise et 1 semaine de cours théorique et pratique.

CALENDRIER

Le planning de formation prévoit 13 à 14 semaines de cours en CFA.

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

1 an, avec 5 semaines de congés payés.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

CONDITION D'ADMISSION

Avoir plus de 16 ans. Ce que nous recherchons ? Des personnes déjà titulaires d'un CAP ou d'un BAC PRO dans les métiers de Bouche (boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, cuisinier...), ayant l'ambition et la volonté d'obtenir cette mention complémentaire (8 places prévues).



RENSEIGNEZ-VOUS !

POINT ((A))

Votre première étape vers l'Alternance

f POINT A - NC
14 rue de Verdun – NOUMÉA
Accueil du public du lundi au jeudi de 8h à 16h
24 69 49

contact@pointa.nc
www.pointa.nc

Employé traiteur

Cuisine-restauration-réception



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-CALÉDONIE

Il 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.

D'un côté, il cuisine des produits, réalise des assemblages, confectionne des pâtisseries salées et sucrées, il décore les plats et les conditionne pour le stockage avant la vente.

De l'autre côté, 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, dans un snack/restaurant ou encore chez un traiteur spécialisé dans l'organisation de réceptions.

ACTIVITÉS

CODES ROME
D1103
D1106

- Conseiller le client, argumenter une vente et prendre une commande.
- Organiser son travail afin d'assurer la bonne conservation des produits.
- Appliquer les règles d'hygiène et gérer les stocks.
- Fabriquer des plats (cuisson des aliments, préparation de sauces, assemblage...)
- Présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées réalisées.
- Conditionner les repas avant livraison chez le client.

PROFIL MÉTIER REQUIS

- ✓ **Passionné et créatif** : Mettre en valeur ses créations pour susciter l'achat auprès des clients.
- ✓ **Goût du contact** : Être à l'aise avec la clientèle et savoir les conseiller.
- ✓ **Polyvalent et sens de l'observation** : Savoir alterner entre la production en cuisine et le service auprès de la clientèle au bon moment.
- ✓ **Bonne résistance physique** : Tenir le rythme en période de fêtes ou lors des réceptions (mariages, anniversaires, départ à la retraite...)



EMPLOIS VISÉS

- Employé chez un traiteur en magasin, ou chez un traiteur spécialisé dans l'organisation de réceptions
- Employé en grande surface rayon traiteur
- Employé dans un restaurant traiteur ou un snack
- Cuisinier traiteur
- Charcutier traiteur
- Chef traiteur après plusieurs années