

Mention Complémentaire Employé(e) Traiteur

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile.
- Exercer à la fois des fonctions de fabrication et de vente.
- Cuisiner les produits, réaliser des productions à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, réaliser des assemblages, préparer des appareils, les fonds et sauces.
- Confectionner des pâtisseries salées et sucrées, décorer les plats.
- Organiser sa production et son travail.
- Conseiller les clients sur les mets et les proportions, la conservation.
- Enregistrer et préparer les commandes.

Entreprises d'accueil

- Entreprise de traiteur ou évènementiel.
- Restaurant avec offres « buffet ».
- Chaines hôtelières, chaines de restaurants.

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 : CAP cuisine, CAP Boulanger, CAP Pâtissier, CAP Boucher Charcutier ou d'un diplôme de niveau 4 : Bac professionnel dans les métiers de l'alimentation (charcutier, boucher, Pâtissier, Boulanger, poissonnier), bac professionnel cuisine, BP cuisine.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
01022103	958

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

420 heures (sur 1 an).
De septembre à juin.

Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne : 1 semaine sur 3 en UFA.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE
04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.org

Architecture et contenu de la formation

Bloc de compétences 1 : Organiser : son poste de travail : utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, définir les besoins en matières premières, déterminer son outillage

Bloc de compétences 2 : Réaliser : une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail

Bloc de compétences 3 : Communiquer : entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe de travail, transmettre les informations au sein de l'entreprise, présenter des produits et susciter la vente

Bloc de compétences 4 : Apprécier : la qualité des mets en vérifiant la conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)

La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets

Une organisation coopérative des apprentissages

Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
Pratique professionnelle	10	Ponctuel	Pratique
Technologie professionnelle	4	Ponctuel	Ecrit
Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	3	Ponctuel	Ecrit
Connaissance de l'entreprise traiteur	3	Ponctuel	Ecrit

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références : Taux moyens du CFA régional

	2022-23	2021-22	2020-21	2019-20
Taux de réussite du MC ET dans l'UFA	en cours	-	-	-
Taux de réussite globaux	en cours	87%	90%	90%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	en cours	en cours	44%	44%
Taux de poursuite d'étude	en cours	en cours	50%	44%
Satisfaction globale Apprenti.e entrant (Enquête réalisée en début de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	89%	90%	92%	94%
Satisfaction globale Apprenti.e sortant (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	en cours	68%	83%	86%
Taux d'abandon globaux	en cours	14%	11%	-

Retrouvez également tous les résultats globaux du CFA Aktéap sur notre site internet.

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- MC Cuisinier en dessert de restaurant.
- Bac professionnel Boucher, Charcutier, traiteur.
- Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier.
- BP Charcutier traiteur.
- BP arts de la cuisine

Débouchés professionnels :

L'employé(e) traiteur peut débiter immédiatement dans une entreprise réalisant l'activité traiteur.

Il peut exercer son activité au sein de différentes entreprises : en magasin, chez un organisateur de réceptions, dans un restaurant.

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 9 132 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : en provenance de Grenoble ou de Voiron.
- Gare SNCF de Voreppe à proximité (5 min à pied).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

Les + de la formation

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Cafétéria sur place
- Restaurant d'application sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Internat sur place

Matériel / Équipement

- Laboratoires
- Restaurant d'application

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE
04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.org

Référent.e Handicap

Franceline GIROUX
ufa@portesdechartreuse.org

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026