



Hôtellerie · Restauration

CS EMPLOYÉ-E TRAITEUR

Diplôme reconnu par l'Etat · CS (niveau 3) — •

1 an / Septembre • 2 semaines / 3 en entreprise • Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?Boucher-e
Charcutier-eTraiteur organisateur-trice
de réception**0 %**Poursuite
d'étude*
*(2023)**33 %**Réussite à
l'examen*
*(2023)**100 %**Insertion
dans l'emploi
à 6 mois*
*(2023)**CRITÈRES D'ENTRÉE :**o **Public :**

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

o **Pré-requis :**

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans le secteur de la restauration ou justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans la restauration.

o **Sélection :**

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

o **Tarif & Contact :**

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue. hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :**Contrat
d'apprentissage****DE 16 À 29 ANS :**

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

**Contrat
de professionnalisation****TOUS PUBLICS :**

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

**Formation
continue****TOUS PUBLICS :**

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, Pôle Emploi, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME — •

— ★ Evaluation en mode ponctuel

Produire et valoriser des plats traiteurs

Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène de produits traiteur



Appréhender les techniques et méthodes en laboratoire de fabrication de produits

Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

Au terme de la formation je serai capable de :

Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile, et exercer à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

- Cuisiner les produits et réaliser des assemblages
- 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
- Organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits
- Appliquer les règles d'hygiène et gérer les stocks
- Conseiller les clients sur les mets et les proportions
- Enregistrer les commandes et les préparer
- Remettre en température et assurer la conservation

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application.

Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

Restaurant pédagogique

- Menus à thème au restaurant pédagogique

Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances