



Hôtellerie · Restauration

**CS EMPLOYÉ-E TRAITEUR**

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

1 an / Septembre • 2 semaines / 3 en entreprise • Présentiel &amp; 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****Contrat  
de professionnalisation****Formation  
continue****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

**TOUS PUBLICS :**

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

**TOUS PUBLICS :**

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

En partenariat avec :

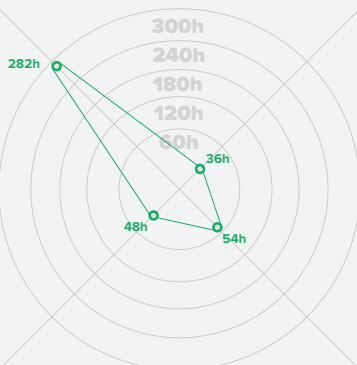


# PROGRAMME — •

— ★ 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