



Hôtellerie · Restauration

CS EMPLOYÉ-E TRAITEUR

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

📅 1 an / Septembre • ⌚ 1 semaine / 2 en entreprise • 💻 👤 Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Boucher-e
Charcutier-e



Traiteur
organisateur-trice
de réception



0 %
Poursuite
d'étude*
†(2023)

100 %
Réussite à
l'examen*
†(2024)

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, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :

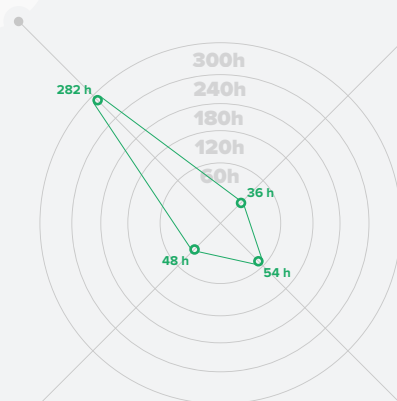


PROGRAMME

★ Evaluation en mode ponctuel

Production et valorisation des plats traiteur

Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur



Méthodologie et technique en laboratoire de fabrication de produit traiteur

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 situations professionnelles et des exercices d'application.

Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

Restaurant pédagogique

- Mise en pratique au sein du restaurant pédagogique

Sorties culturelles et pédagogiques

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