

TRAITEUR



CULTURE
ALIMENTAIRE



ESPRIT
CRÉATIF



TECHNIQUES
DE VENTE



TRAVAILLER
EN ÉQUIPE

Être traiteur, c'est savoir **cuisiner les produits et réaliser des assemblages**. Ce travail se caractérise par la préparation des fonds et des sauces, de la confection des pâtisseries salées ou sucrées. Le traiteur décore les plats et les conditionne pour le stockage avant la vente. Lors d'une vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

Lors de l'organisation de réception, le traiteur **conseille et conçoit l'événement** : il établit le devis, planifie l'organisation et prévoit les moyens à mettre en oeuvre (local, matériels, personnel, etc,...). Il transporte le matériel et les produits, installe et organise sur le lieu de réception, et **s'occupe de servir les convives**. En tant qu'organisateur de réception, **son rôle consiste à coordonner le travail de tous ceux qui participent à l'événement**. Il doit être en constante recherche de nouveaux concepts, mets ou présentation des produits.

Formations proposées

Diplômes	Durée	Conditions d'admission	Niveau
MC* Traiteur	1 an	Être titulaire d'un CAP ou d'un BAC professionnel de l'alimentation ou de la cuisine.	3

*Mention complémentaire

Qualités requises

- Il est essentiel de posséder les qualités suivantes :
- ✓ Un souci d'hygiène et de propreté permanent ;
 - ✓ Un sens artistique développé ;
 - ✓ De la vivacité, de la discipline et de l'organisation ;
 - ✓ Le goût pour le travail en équipe ;
 - ✓ Une résistance physique ;



PARCOURS HORS APPRENTISSAGE

Possibilité de se former au métier dans le cadre de la formation continue (PRO-A, CPF, CPFTP, PDC, contrat de professionnalisation).

Être traiteur,
au-delà d'un métier que l'on apprend,
c'est une passion à partager.

Conditions de travail

L'activité de traiteur coïncide avec les périodes de loisirs habituelles : la journée de travail peut commencer très tôt et s'achever tard dans la soirée. Cependant les jours de repos en semaine et les vacances « hors saison » peuvent être un avantage.

Les conditions varient beaucoup selon la taille de l'entreprise.

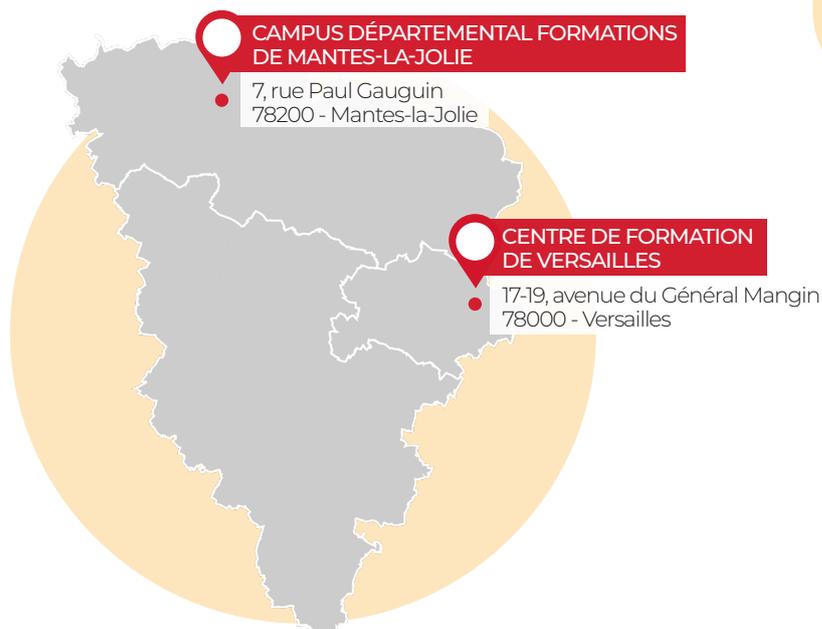
Débouchés professionnels

Il existe une multitude de débouchés dans ce domaine :

- Charcutier-traiteur ;
- Traiteur organisateur de réception ;
- Employé en industrie hôtelière (restaurant, auberge, hôtel, etc, ...)
- Employé en entreprise de service de l'industrie agroalimentaire ;
- Employé de grande surface.

Rémunération

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage (% SMIC) fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation. Cependant, les frais de restauration, transport, achat de matériel professionnel nécessaire à l'exercice du métier sont à la charge de l'apprenti.



TARIFS

● Apprentissage : Gratuit*

*Prise en charge par l'OPCO, hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle.

● Formation continue : Sur devis*

*Nous consulter pour toute demande de prise en charge.

ACCUEIL DE PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

RÉFÉRENT HANDICAP - YVELINES :

@ : handicap.78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 43 43 77

CONTACTS

INFO CONSEIL CFA :

@ : infoconseil78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 55 15 23

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 43 43 64

Site Internet Formation

Scannez-moi !



www.cm-yvelines.fr



www.apprentissage-formation-cma78.fr