

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 1 an en alternance (400 heures de formation)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Être titulaire d'un CAP Charcutier-Traiteur, CAP Boulanger, CAP Pâtissier, CAP Chocolatier Confiseur, CAP Cuisine



LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP Boucher en 1 an
- CAP Cuisine
- BP Charcutier Traiteur en 2 ans

Types d'emplois et débouchés

Le/la titulaire de la MC* Traiteur est spécialisé(e) dans la réalisation de repas destinés à la vente en magasin, à la livraison à domicile ou salles de réception, pour des banquets de famille ou des repas d'affaires. Il/elle exerce les fonctions de fabrication et de vente dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité :

- Le stockage des produits selon les conditions de conservation.
- La réalisation des plats (hors d'œuvre, entrées chaudes ou froides, plats cuisinés, desserts) : préparation, cuisson, assemblage, décoration
- Le conditionnement, étiquetage et présentation des produits et étals et/ou buffets
- L'information, le conseil et la vente auprès de la clientèle
- La prise de commande, la préparation et la livraison
- L'organisation logistique des banquets

Chez un traiteur (en magasin), un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 100%
- Taux de poursuite d'études : 42,9%
- Taux net de rupture : 30,8%
- Insertion professionnelle : 100%
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2023

Enquête Seine cohorte 2022 à 7 mois

*A compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation (CS)



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Accepter de travailler en horaires décalés (fin de semaine et jours fériés)
- Faire preuve d'un comportement et d'une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir de la dextérité
- Avoir le goût de l'esthétisme et de la présentation
- Faire preuve de curiosité et de créativité
- Savoir travailler en équipe
- Organiser son temps
- Faire preuve de rigueur

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel

- Organiser et préparer son activité
- Réaliser son activité professionnelle de traiteur
- Contrôler et apprécier son travail
- Communiquer
- Enseignement de la pratique professionnelle
- Enseignement de la technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

