

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 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent 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
- BP Charcutier Traiteur en 2 ans
- CAP Cuisine

Types d'emplois et débouchés

Le titulaire de ce diplôme est spécialisé 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 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 : non significatif
- Taux net de rupture : non significatif
- Taux de poursuite d'études : 33,3%
- Insertion professionnelle : 83,3%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

**Anciennement Mention Complémentaire (MC)*





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

