



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

M.C. EMPLOYÉ TRAITEUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves de la MC Employé(e) Traiteur.

À l'issue de la formation, le titulaire de cette MC sera capable, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, d'assurer la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- > Connaissance de l'entreprise traiteur

Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Examen ponctuel



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Traiteur
- Charcuterie
- Boucherie-charcuterie
- Entreprise alimentaire
- Hypermarché (2500 m2 et +)
- Marché, foire exposition
- Supermarché (400 à 2500m2)
- Industries alimentaires



POURSUITE DE FORMATION

- > CAP Boucher en 1 an (proposé à IFI 03)
- > BP Charcuterie-Traiteur
- > Brevet de Maîtrise en Charcuterie-Traiteur

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





M.C. EMPLOYÉ TRAITEUR



Modalités de formation

FORMATION EN ALTERNANCE

- Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation
- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :
1 an avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 420 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site www.ifi03.fr (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

Prérequis

- Titulaire du CAP ou BAC PRO du domaine alimentaire
- Titulaire du CAP ou BAC PRO du domaine hôtellerie (nous contacter)

Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



CONTACT

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

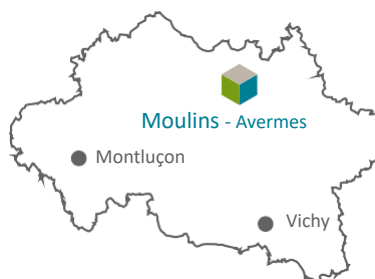
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

www.ifi03.fr



Accessible aux personnes en situation de handicap
Contacter notre référent Handicap

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/06/2021



Retrouvez toutes ces informations sur www.ifi03.fr

