Mention complémentaire (Certificat de spécialisation) employé traiteur

Description

- **Durée :** 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme :** Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance :** 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut :** Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité :** Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes :** Tenues et matériels professionnels.
- **Modalité pédagogique :** 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées :** voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/

Admission

Prérequis & Modalités d'admission
- Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise
- Etre titulaire au minimum d'un CAP ou BEP en charcuterie-traiteur, cuisine ou autre filière de l'alimentation
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignement professionnel :** Technologie professionnelle et pratique en laboratoire, Sciences appliquées (SA), Connaissance de l'entreprise (CE), Art appliqués
- **Objectifs de la formation :** Consolider les compétences techniques du CAP charcuterie-traiteur, valoriser la dimension traiteur autour des notions de conditionnement et de présentation des produits, diversifier son savoir-faire culinaire par l'acquisition des bases de la cuisine, du service et de la pâtisserie. La Mention complémentaire (Certificat de spécialisation) Employé traiteur est recommandée pour accéder au BP charcutier-traiteur. Son obtention permet, en outre, un meilleur coefficient de rémunération au regard de la convention collective de la branche professionnelle du secteur d'activité.
- **Modalités d'accompagnement :** Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
  -Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation :** Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen :** Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

Perspectives

- **Poursuite d'études :** BP charcutier-traiteur
- **Débouchés professionnels :** Exercer en tant que commis ou ouvrier au sein d'une charcuterie, charcuterie-traiteur, chez un traiteur ou un traiteur organisateur de prestations de réception.

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 19 janvier 2024

Inscrivez-vous