Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs

RÉF | 7178

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Elaborer les mets, les menus et les fiches techniques de plats traiteurs pour assurer une production respectant le système autocontrôle de l'entreprise;
- Gérer les achats,les stocks de matières premièreset les commandes;
- Réaliser/ superviser la préparation, la productionet le conditionnement depréparations bouchères;
- Réaliser /superviser la préparation, la production et le conditionnement deplats traiteurs;
- Vendre des plats traiteurs et desproduits frais;
- Organiser et contrôler le travail d'une équipe;
- Faire respecter les règles d'hygiène et de sécuritéalimentaire.

Programme

- **Cours :**

  Coordination et encadrement ; Vente des produits frais ; Préparations et conditionnement de plats traiteurs ; Principales préparations de boucherie ; Gestion spécifique liée a un commerce de plats traiteurs.

- **Pratique professionnelle :**

  En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une **convention de stage** avec un patron-formateur, supervisée par un **délégué à la tutelle** qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil.

  Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de

l'entreprise qui l'a accueilli.

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, **consultez la fiche formation de l'IFAPME**

- **Attention :**

  Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.
  MAIS, les cours seront suivis dans un Centre IFAPME.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de Coordination et d'encadrement.

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

1 année + 1 année préparatoire éventuelle

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Début

Septembre

Coût

250 euros / an

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre âgé de 18 ans au 31/12 **ET** être porteur du CESI ou du CESDD dans les sections générale, technique ou artistique **OU** être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes **OU** avoir suivi avec fruit le troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification **OU** réussir un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français).

ET avoir réussi une des formations suivantes:

- La formation de Commis-collaborateur de cuisine (année préparatoire),
- L'année préparatoire de la formation de Boulanger-pâtissier ou l'année préparatoire de la formation de Boucher-charcutier.
- La formation en apprentissage de 'Vendeur en boucherie, charcuterie et plats préparés à emporter...', ou la formation de Restaurateur, ou la formation de Boulanger-pâtissier ou la formation de Boucher-charcutier.

  Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME sur le site de l'organisme.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

Organisme

SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
https://www.efp.be/

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation