

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 premières et les commandes;
- Réaliser/ superviser la préparation, la production et le conditionnement de préparations bouchères;
- Réaliser /superviser la préparation, la production et le conditionnement de plats traiteurs;
- Vendre des plats traiteurs et des produits frais;
- Organiser et contrôler le travail d'une équipe;
- Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Programme

- **Cours :**

Coordination et encadrement ; Vente des produits frais ; Préparations et conditionnement de plats traiteurs ; Principales préparations de boucherie ; Gestion spécifique liée à 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/>

