



Plats cuisinés - Traiteur

Référence de la formation : MBS/03/2002

L'ACTIVITÉ

Réaliser des plats de cuisine traditionnelle, régionale, locale. Confectionner différents produits alimentaires variés pour les vendre au détail ou exécuter une commande et mettre en œuvre des techniques de conservation et de cuisson.

PROFIL GÉNÉRAL DU CANDIDAT

A partir de 18 ans et du niveau 3^o

- > Avoir une bonne représentation du métier et de ses conditions d'exercice ;
- > Être capable d'autonomie pendant la formation ;
- > Assurer un rythme intensif de formation : 35 heures/semaine pendant plusieurs mois dans des conditions proches de celles rencontrées en entreprise.

PRÉ-REQUIS

- > Maîtrise des 4 opérations mathématiques, règle de trois ;
- > Calcul du prix de revient, de la TVA, du pourcentage.

APTITUDES REQUISES

- > Bonne résistance physique (station debout prolongée) ;
- > Goût du travail soigné ;
- > Sens de l'hygiène ;
- > Sens de l'esthétique (esprit créatif).

Contre-indications

- > Problèmes circulatoires ;
- > Maladies de la peau ;
- > Infections respiratoires.

Lieu de formation

Saint-André

Contenu de la formation

- > **Formation gestuelle**
Épluchage, lavage, ciselage, découpage
Étude et emploi des matières premières, du matériel et entretien
- > **Étude des bases culinaires**
Confection des plats
- > **Module de pâtisserie**
(pâtes et crèmes de base)
- > **Composition de menu**
- > **Décoration**
- > **Technologie**
- > **Calcul**
- > **Hygiène, sécurité**

Durée de la formation

1 188 heures dont 4 semaines en entreprise, soit 8,5 mois environ

Attestation délivrée

Attestation de stage "Plats Cuisinés - Traiteur".

LE MÉTIER

Réalisation de plats de cuisine traditionnelle, régionale, locale. Les plats sont conditionnés pour être vendus sur place ou emportés à domicile.

AVENIR & PROMOTION

- > 1^{re} Possibilité : Acquérir différents niveaux de qualification que peuvent offrir les entreprises de l'alimentation.
- > 2^e Possibilité : Devenir le chef de sa propre entreprise : activité, études, formation, livraison, mise en place et gestion.