

Traiteur (préparateur | préparatrice de plats)

Des délicieux petits plats à déguster chez soi



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?

Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?

L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Lasagnes, boulettes sauce tomate, poivrons farcis, saumon gravlax... la vitrine du traiteur est gourmande et attire les clients.

Fin gourmet, vous préparez des entrées, des plats chauds et froids à emporter. Tant l'aspect visuel que le goût sont importants pour donner envie aux clients d'entrer dans votre boutique, mais surtout de revenir.

Journée type

Dans l'atelier, vous sélectionnez et préparez les produits qui composent vos plats à emporter : viandes, volailles, fruits de mer, poissons et légumes. Vous élaborez ensuite les plats, les sauces, les accompagnements et surveillez les différentes cuissons. Enfin, vous préparez la mise en place en vitrine. A chaque étape, vous veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Dans la boutique, vous êtes en contact direct avec le client. Vous répondez à ses demandes et l'informez sur la composition des produits. Une fois le produit choisi, s'il s'agit d'un plat chaud, vous l'informez quant à la meilleure façon de le réchauffer. S'il s'agit d'un plat froid, vous assurez la finition des salades et autres préparations. Vous êtes également responsable d'encaisser la commande et de la lui servir (emballage à emporter, plateau...).

Tout au long de la journée, vous vous occupez de l'approvisionnement de la vitrine, du nettoyage et de l'entretien du matériel, des équipements de cuisine et du magasin.



Visite de l'atelier

Débouchés

Au bout de deux ans de formation, vous pouvez choisir de :

- Ouvrir votre propre boutique de plats à emporter, snack ou d'investir dans une camionnette ambulante (foodtruck)
- Travailler chez un traiteur ou d'autres services de l'Horeca, livraison au domicile de particuliers et commerce ambulant
- Travailler dans la grande distribution, boucherie, boulangerie, épicerie spécialisée, entreprise alimentaire artisanale
- Vous perfectionner dans une technique propre à l'alimentation et la préparation de plats à emporter

Aucun accès à la profession n'est requis pour exercer le métier de Préparateur plats traiteur.

Néanmoins, la formation "Préparateur de plats traiteurs" **ne permet pas l'accès au métier de Restaurateur Traiteur organisateur de banquets**. La profession de restaurateur (ou traiteur-organisateur de banquets) est réglementée par l'A.R. du 13 juin 1984. Le programme de la formation "Préparateur de plats traiteurs" n'entre pas en considération par rapport à cet accès professionnel.

Qualités

- **Quelles qualités devez-vous posséder pour être préparateur de plat, traiteur?**

Vous devez être en bonne condition physique, être soigneux et organisé, respectueux des règles d'hygiène et avoir l'esprit d'équipe.

Quelles qualités développez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens des responsabilités et de la créativité et vous aurez acquis des compétences en gestion.

Détails sur la formation:

Horaire:

Horaires en 1^{ère} année

- Classe A : mardi de 9h00 à 16h30 > 1 semaine sur 2
- Classe B : mardi de 9h00 à 16h30 > 1 semaine sur 2

Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires au programme de 1^{ère} et de 2^{ème} année.

Programme:

Cours professionnels

1^{ère} chef d'entreprise (136h, dont 86h de pratique en centre de formation)

- Gestion spécifique liée à un commerce de plats traiteurs (12)
- Principales préparations de boucherie (28h)
- Préparations de produits traiteurs (76h)
- Vente des produits de boucherie/traiteurs (20h)

2^{ème} chef d'entreprise (200h, dont 88h de pratique en centre de formation)

- Gestion spécifique liée à un commerce de plats traiteurs (44h)
- Principales préparations de boucherie (12h)
- Préparations de produits traiteurs (108h)
- Vente des produits de boucherie/traiteurs (20h)
- Suivi du projet d'entreprise (16h)

Investissez dans votre projet d'entreprise et assurez-vous d'un départ solide en suivant notre formation en gestion :

“Moi et mon projet entrepreneurial” (130 heures).

- Mes compétences pour entreprendre (partie 1)
- Mon projet et la législation
- Mes outils de stratégie commerciale et de communication
- Mes outils pour gérer au quotidien mon entreprise
- Mes outils pour gérer ma fiscalité
- La rentabilité de mon projet
- Moi, entrepreneur responsable
- Mes compétences pour entreprendre (partie 2)

Organisation

La formation allie cours théoriques et pratiques dans un centre de formation avec une formation pratique en entreprise, **fortement recommandée**, mais non obligatoire. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pratique en entreprise

Vous choisissez une formation en alternance et même si la pratique en entreprise n'est pas obligatoire, elle est fortement conseillée pour acquérir les gestes et les pratiques de votre métier. Pour ce faire, vous pouvez conclure une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice.

Le référent stage est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise "Préparateur de plats traiteurs" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion.

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme de chef d'entreprise préparateur de plats-traiteur et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Durée: 2 ans

Pratique en entreprise conseillée pour chaque année de formation

Pratique en entreprise conseillée

Plus d'informations : 0800 85 210 - info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:

- 4^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
- 6^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
- Certificat d'apprentissage
- Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)