Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Vous êtes un ou une as en cuisine, mais le "coup de feu" vous donne plutôt des indigestions... Vous souhaitez exercer dans le milieu de la cuisine et de la restauration sa autant avoir la pression du service ? Cette formation de Responsable Préparateur/Vendeur de plats traiteurs vous apportera tous les ingrédients pour réussir dans ce s

La formation du Responsable Préparateur/Vendeur de plats traiteurs vous apprend à**définir, élaborer, mettre en oeuvre et superviser la production culinaire de diffé et recettes**. Création de recettes, élaboration de menus, commande et gestion des denrées et produits non-transformés, mais aussi la préparation et la réalisation de to ainsi que leur dressage sont au menu de cette formation.

Au cours de cette **formation de Coordination et d'encadrement**, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier **Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs :**

Elaborer les mets, les menus et les fiches techniques de plats traiteurs pour assurer une production respectant le système autocontrôle de l'entreprise : le Res
préparateur vendeur de plats traiteurs applique le système autocontrôle mis en place. Il établit des fiches techniques relatives aux préparations traiteurs (fiches
production en atelier) et destinées à la vente de plats traiteurs.

Gérer les achats, les stocks de matières premières et les commandes : le Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs estime les besoins en approvisionn
l'équipement nécessaire en fonction de la production de l'entreprise. Il achète les matières premières en bon gestionnaire, assure le suivi des stocks et réception
commandes. Il calcule le prix de revient d'un plat traiteur.

Réaliser / superviser la préparation, la production et le conditionnement de préparations bouchères : le Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs ap
techniques de coupe, de bardage et de ficelage dans les règles de l'art. Vous apprenez les techniques de préparation de viandes crues et hachée, de viandes crues
tranchées, de produits mixtes et les techniques pour constituer des plateaux de viande.

Réaliser / superviser la préparation, la production et le conditionnement de plats traiteurs : le Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs réalise, dres
assemble les plats traiteurs salés et/ou sucrés. Il conditionne les plats traiteurs pour la vente en gros et au détail.

Vendre et conseiller des plats traiteurs et des produits frais : le Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs réalise le comptoir de plats traiteurs et de p
Il enregistre et exécute des commandes et des ventes.

Organiser et encadrer une équipe : le Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs, établit le planning du personnel (atelier et vente), organise et coordo
d'une équipe

Respecter les normes d'hygiènes du secteur : vous apprenez à respecter toutes les normes d'hygiène décidée par l'AFSCA. Vous vous formez aux différentes pr
vérification de la qualité et du matériel tels que les frigos, les ustensiles et autres machines. Vous apprenez à appliquer les différentes règles de sécurité alimenta

Alors si vous souhaitez mettre les petits plats dans les grands pour votre avenir professionnel, rendez-vous dans l'un des Centres qui proposent cette formation afin de
inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de prati
entreprise par semaine ; rémunérées.

Ces heures de stages sont réparties comme suit :

125 heures en 1ère année

Débouché(s) métier(s)

Employé / Employée dans un commerce alimentaire : boucherie, poissonnerie, supermarché...

Employé / Employée dans une société de restauration à domicile

Employé / Employée dans une société agroalimentaire

Débouché(s) future(s) formation(s)

Traiteur - Organisateur de banquets et de réceptions *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/traiteur-organisateur-de-banquets-et-de-receptio*

Restaurateur - Traiteur - Organisateur de banquets et de réceptions *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/restaurateur-traiteur-organisateur-receptions) receptions)*

Point(s) fort(s)

Contact client Travail en équipe ou en autonomie Créativité Activités variées

Finalité

Diplôme de formation de Coordination et d'Encadrement homologué par la Communauté française

Aptitudes

Le responsable préparateur vendeur de plats traiteurs a des qualités certaines d'organisation du travail et une maîtrise de l'outil informatique (exemple : logiciel de ges

stock)

Programme

1ère année : des dispenses peuvent être octroyées

Année préparatoire

2ème année :

A21/25 Coordination et encadrement (24h)

A21/25 Vente des produits frais (25h)

A21/25 Préparations et conditionnement de plats traiteurs (61h)

A21/25 Principales préparations de boucherie (41h)

A21/25 Gestion spécifique liée à un commerce de plats traiteurs (33h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire p et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 oc

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Sites de formation

Dinant, Verviers, Tournai.