

# Traiteur

RÉF | 3952

## OBJECTIF ET CONTENU

### Objectif

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

- Elaborer des mets, des menus, des fiches de production et estimer les tarifs des plats traiteurs;
- Réaliser différentes sortes de préparations bouchères (bœuf, porc, mouton, cheval, volaille, abats, gibiers) et pouvoir assurer la traçabilité de ces préparations;
- Réaliser et superviser la préparation et la production de plats traiteurs;
- Vendre des plats traiteurs et des produits frais;
- Contrôler et respecter les procédures de travail et les règles d'hygiène et de sécurité;
- Gérer les stocks de matières premières : suivi de l'état du stock, commande de marchandises et réception;
- Etablir le planning du personnel de la cuisine et l'organisation du travail de l'équipe selon les commandes et l'état d'avancement des préparations.

### Programme

- **Cours Professionnels :**

**Première année :**

Gestion spécifique liée à un commerce de plats traiteurs; Principales préparations de boucherie; Préparations de produits traiteurs; Vente des produits de boucherie/traiteurs.

**Deuxième année :**

Gestion spécifique liée à un commerce de plats traiteurs; Principales préparations de boucherie; Préparations de produits traiteurs; Vente des produits de boucherie/traiteurs; Suivi du projet d'entreprise.

- **Cours de Gestion :**

Esprit d'entreprendre; Création d'entreprise;

Législation; Stratégie commerciale; Gestion commerciale; Comptabilité; Fiscalité; Plan financier.

◦ **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 plus d'informations, visitez le site de l'organisme.](#)

**Certification(s)  
visée(s)**

Diplôme de chef d'entreprise préparateur de plats traiteurs, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles ET certificat de gestion

**Type de formation** [Alternance PME](#)

## ORGANISATION

**Durée** 2 année(s)

**Horaire**

Septembre

## Début

## Coût

325 € par an - Coût réduit Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois sur présentation du formulaire A15 de moins de 2 mois  
-

## CONDITION D'ADMISSION

### Prérequis administratifs

Avoir 18 ans accompli 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 ci-après:

- OU** 4ème année réussie en secondaire général, technique ou artistique;
- OU** CESI;
- OU** 6ème année secondaire professionnelle réussie (soit le CE6P, soit le CQ6P);
- OU** Certificat d'apprentissage;
- OU** Examen d'admission.

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

## REMARQUES

Il est éventuellement possible de conclure une convention de stage entre le 1er janvier et le 30 avril pour les candidats non inscrits pour l'année académique en cours, mais ayant déjà un patron formateur en vue.

Le but est de permettre aux candidats de démarrer leur formation sans attendre le début de l'année académique suivante.

Pour ce faire, il y a lieu de contacter le délégué à la tutelle qui :

- S'assurera que le candidat est dans les conditions pour suivre la formation choisie

- Fera signer une promesse d'inscription aux cours pour l'année académique suivante.

Les chercheurs d'emploi indemnisés s'informeront préalablement des implications inhérentes à leur statut.

## EN PRATIQUE

### Pour s'informer et postuler

[Consultez les modalités d'inscription sur le site de l'organisme.](#)

La période d'inscription se situe entre début mai et le 31 octobre.

### Pour s'informer uniquement

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

[Suivez la vidéo d'un workshop relatif au métier.](#)

### Organisme

#### **efp / SFPME- Chef d'Entreprise**

Rue de Stalle 292b  
1180 Uccle  
Tél: efp 0800 85 210  
<http://www.efp-bxl.be>