

FICHE DE VALIDATION DES MISSIONS CONFIEES EN ENTREPRISE DURANT TOUTE LA DUREE DE LA FORMATION DE L'APPRENTI

Cette fiche est obligatoire pour l'inscription de l'apprenti au CFA.

Elle doit être complétée, avant la prise en compte du contrat d'apprentissage, par tout employeur qui souhaite embaucher un apprenti.

Elle doit ensuite être transmise, par le futur apprenti, au CFA dans lequel il veut s'inscrire, seul habilité à déterminer si le poste proposé est en adéquation avec son programme.

Une fois que les missions confiées par l'entreprise auront été validées par le Responsable Pédagogique du CFA, le contrat d'apprentissage pourra être pris en compte et l'apprenti pourra être inscrit au CFA.

Attention : En cas de changement de missions en cours de formation, l'employeur doit prévenir le CFA à l'adresse suivante : cfa@mairie-belfort.fr

L'APPRENTI

Nom

Prénom

Formation souhaitée **CS Employé Traiteur**

L'ENTREPRISE

Dénomination

Lieu d'exécution du contrat

Le contrat d'apprentissage peut débuter :

- Au plus tôt durant les **trois mois précédant** la date officielle de début de formation
- Jusqu'à **trois mois après** la date officielle de début de formation.

Il doit s'achever au minimum **le jour de la date officielle** de fin de formation, soit le 1^{er} juillet de l'année correspondant au passage de l'examen.

L'employeur **s'engage à renvoyer la convention de formation signée** dans les plus brefs délais au CFA à l'adresse suivante cfa@mairie-belfort.fr.

L'employeur **s'engage à enregistrer le contrat d'apprentissage** sur le portail de son OPCA dès qu'il a en sa possession le contrat et la convention de formation signés par toutes les parties.

Titre du poste occupé par l'apprenti(e)

Missions principales : Cocher la case si mission confiée à l'apprenti	
Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées	☐
Calculer les coûts des matières premières d'un plat	☐
Réaliser les préparations préliminaires des denrées	☐
Conditionne les repas avant livraison chez le client	☐
Produire des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	☐
Présenter et valoriser les plats préparés	☐
Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine	☐
Mettre en œuvre des techniques de préparation	☐
Mettre en œuvre des techniques de cuisson	☐
Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas	☐
Anticiper les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation en appliquant les mesures prophylactiques relatives à la surveillance sanitaire des données, le nettoyage et la désinfection des locaux, la surveillance de l'état de santé des personnels	☐
Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées	☐
Calculer les coûts des matières premières d'un plat	☐
Réaliser les préparations préliminaires des denrées	☐
Produire des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	☐
Présenter et valoriser les plats préparés	☐
Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine	☐
Mettre en œuvre des techniques de préparation	☐
Mettre en œuvre des techniques de cuisson	☐
Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas	☐
Anticiper les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation en appliquant les mesures prophylactiques relatives à la surveillance sanitaire des données, le nettoyage et la désinfection des locaux, la surveillance de l'état de santé des personnels	☐
Caractériser les activités et prestations traiteur	☐
Commercialiser selon la prestation traiteur : vente en boutique, livraison à domicile, vente à emporter, service à l'extérieur...)	☐
Organiser son travail en fonction d'un calendrier de production	☐
Établir un coût de revient et un prix de vente théorique	☐
Compléter les documents professionnels (bon de commande, bon de livraison, facture)	☐

Missions secondaires (à compléter à la main si besoin)

L'employeur :

Nom - Prénom		Fonction	
Fait à		Signature ou Tampon :	
Le			

Le CFA : Avis du Responsable Pédagogique ☐ Favorable ☐ Défavorable

Commentaires si avis défavorable :

Fait à		Signature :	
Le			