

# MC EMPLOYÉ TRAITEUR



## LES OBJECTIFS

- Le titulaire de la Mention complémentaire Employé traiteur est un ouvrier qualifié qui réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile.
- Il intervient surtout au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments.
- Il sait présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise.
- Il transforme et met en valeur des matières premières.
- Il détermine les matières premières nécessaires à la production.
- Il applique les règles concernant la nutrition et l'hygiène et respecte les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas.
- Il tient compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique sanitaire et social propres à l'activité.
- Réaliser une activité simple de distribution

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 420 heures sur 1 an
- 12 semaines au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA,
- 2 semaines en entreprise

## PROFIL DU CANDIDAT

- Titulaire d'un CAP Charcutier traiteur, Boucher, Cuisinier, Pâtissier, Boulanger, BEP Hôtellerie-Restauration option Cuisine ou BAC PRO Cuisine.
- Jeune jusqu'à 30 ans.

## ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

## TYPE DE CONTRAT

**Contrat d'apprentissage.** C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

*Le charcutier-traiteur prépare un repas de l'entrée au dessert. Il élabore une variété de hors d'œuvre et de plats cuisinés à base de viandes, de poissons, de fruits et de légumes. Il a le tour de main du cuisinier et du pâtissier. Connaissance des règles d'hygiène, aisance relationnelle, créativité et sens de la qualité sont nécessaires pour répondre aux multiples attentes et exigences de la clientèle.*

## RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

| Age            | Salaire en % du SMIC (cas général) |
|----------------|------------------------------------|
| Jusqu'à 17 ans | 52%                                |
| 18 à 20 ans    | 64%                                |
| 21 ans et plus | 76%                                |

*À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.88 €/heure au 1<sup>er</sup> janvier 2018 soit 1498.49 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.*

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

L'Employé traiteur peut exercer son activité dans les commerces de charcuteries ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.

Après une bonne expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes de responsabilités ou créer sa propre entreprise.

### POURSUITE D'ÉTUDE

- BP Charcutier Traiteur
- BP Cuisine
- BAC PRO Cuisine
- CAP Pâtissier (en 1 an)

## LA FORMATION :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la restauration
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social ...

## RENSEIGNEMENTS

### CAMPUS DES MÉTIERS

**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29**

**24, route de Cuzon -cs 21037  
29196 QUIMPER CEDEX**

**☎ : 02 98 76 46 35**

**Site Internet : [www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)**

**☎ : 02 98 76 46 58**

**@ : [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)**