Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE

MC Employé Traiteur

Le Traiteur

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

Objectifs de la formation

Le titulaire de la MC Employé-traiteur doit être capable :

- d'élaborer des plats cuisinés et des produits salés ou sucrés ;
- de participer à l'organisation de réceptions ;
- de réaliser et de commercialiser des produits régionaux.

Contenu de la formation

Enseignement Général (12h) : Communication.

Enseignements techniques et professionnels (396h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Arts Appliqués, Sciences appliquées, Gestion.

Tutorat : 12h.

Intervenants : Professeurs du CFA.

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

Campus

Bruz- Ploufragan - Quimper - Vannes

Prérequis

CAP Métiers de bouche, conseillés
CAP Cuisine ou Charcutier-Traiteur

Public

Candidats ayant achevé
un premier parcours d'étude
et répondant aux prérequis

Modalité & délais d'accès

Fiche de candidature et validation
du projet professionnel.
Délais d'accès, nous consulter.

Durée

Parcours en 1 an

Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
Mention Complémentaire Employé
Traiteur. Niveau 3

Type de contrat

Alternance

Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO
de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées,
premier équipement.

*RNCP, Registre National des Certifications Professionnelles - Source ONISEP 2020 - Crédit photo Guillaume AYER - Mise à jour 02/2021 - CMA Bretagne

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne condition physique
- Goût du contact
- Maîtrise gestuelle
- Respect de l'hygiène
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse

Entreprises conseillées

- Charcuterie artisanale
- Charcuterie industrielle
- Rayon charcuterie GMS
- Traiteur restaurateur
- Traiteur événementiel

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuites d'études

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active. Sous certaines conditions le BM Traiteur Organisateur de Réceptions.

Perspectives professionnelles

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant... Après quelques années d'expérience, il sera en mesure de créer sa propre entreprise.

*RNCP, Registre National des Certifications Professionnelles - Source ONISEP 2020 - Crédit photo Guillaume AYER - Mise à jour 02/2021 - CMA Bretagne

Contacter le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37 - accueil.dinan@cma22.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 45 - facmet@fac-metiers.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES
02 99 94 58 85 - fougeres-secretariat@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27 - cfa.ploufragan@cma22.fr
www.cma22.bzh

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35 - cfa@cma29.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55 - facmetiers@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10 - cfa@cma-morbihan.fr
www.cma56.bzh