

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ TRAITEUR (en apprentissage)

La mention complémentaire Employé Traiteur permet de compléter sa formation en y ajoutant une spécialisation « traiteur ».

Le titulaire de la MC traiteur se spécialise dans plusieurs activités :

- les techniques de cuisine (préparation, cuisson) en salé et sucré.
- La connaissance des produits alimentaires.
- L'organisation du travail : méthode, gestion des stocks et conservation des produits, utilisation et entretien du matériel, respect de la réglementation.
- Le conseil client et la commercialisation des produits traiteurs en boutique ou ailleurs (domicile, réception...).

L'employé traiteur peut débiter immédiatement son activité dans une entreprise réalisant une activité traiteur. Après une bonne expérience professionnelle et une maîtrise de ses acquis, il pourra soit accéder à des postes de responsabilité soit créer sa propre entreprise.

La formation est accessible aux personnes titulaires à minima d'un CAP issu des métiers de l'alimentation et de la cuisine. (Exemple : CAP Cuisine, CAP Boulanger, CAP Pâtissier, BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur, personnes en formation continue avec une expérience dans le domaine considéré, ...)

MC Employé Traiteur au Lycée J. MONNET

Environ 400 h en établissement (soit 12 à 13 semaines à 35h)

Programme :

Savoir-faire professionnel : *préparation de denrées, cuissons, élaboration, fonds, pâtisserie, finition, conservation, présentation, traiteur à domicile, entretien matériel.*

Connaissances technologiques : *Les produits, les préparations et cuissons.*

Sciences appliquées à *la nutrition et à l'hygiène.*

Connaissance de l'entreprise traiteur : *aspect commercial de la profession, organisation du travail, gestion de l'entreprise.*

Pas d'Enseignement général.



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Possibilité d'être hébergé à l'internat.

Contrat de 10 mois : octobre – août

Formation : mi-octobre à mi-juin.

Exemple de POURSUITE D'ÉTUDES :

BP Charcutier-traiteur

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Employé en magasin (chez un traiteur), chez un traiteur organisateur de réceptions, ou dans un restaurant.

Chef à domicile et/ou dans l'événementiel...

Mention complémentaire proposée en apprentissage.
Possibilité de réaliser cette mention en formation continue.

Pour plus de renseignements, contacter M Rossi,
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques, au 04.50.92.91.70
ou en écrivant à l'adresse : sep.0741476c@ac-grenoble.fr