Alimentaire





L'employé traiteur

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il cuisine les produits et réalise des assemblages. Il conditionne les plats pour le stockage avant la vente. Il organise son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits et les stocks dans le respect des règles d'hygiène. L'employé traiteur peut également conseiller les clients sur les mets, la remise en température et la conservation, et enregistrer les commandes.



La formation Mention Complémentaire Employé traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

- · Élaborer des plats cuisinés et des produits salés ou sucrés,
- · Participer à l'organisation de réceptions,
- · Réaliser et commercialiser des produits régionaux.

Contenu de la formation



Enseignement général

Communication

Enseignements techniques et professionnels

- · Pratique professionnelle
- · Technologie
- · Arts appliqués
- · Sciences appliquées
- Gestion

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 dont 5 semaines de congés payés



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Métiers de bouche, CAP Cuisine ou Charcutier-Traiteur



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Mention Complémentaire Employé traiteur, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Durée

A minima 400h parcours en 1 an



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti: Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation: Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

82.1%

75 %

Taux d'insertion*** dont 21,7 % en poursuite d'étude**

21,1 %

Alimentaire

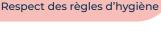
Mention Complémentaire | Employé traiteur



Capacité d'organisation Bonne condition physique Sens du contact Bonne dextérité

Capacité d'adaptation

Créatif et curieux





Charcuterie artisanale Charcuterie industrielle Rayon charcuterie GMS Traiteur restaurateur Traiteur événementiel Nous consulter



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- · Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- · Participation à des projets pédagogiques
- · Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- · Épreuves ponctuelles en fin de formation
- · Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- · Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- · Séance de tutorat à chaque période au CFA
- · Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- · Supports de formation numériques



MOYENS TECHNIQUES

- · Plateaux techniques équipés
- · Salles de formation
- · Centre de ressources



POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de CMA Formation Bretagne:

· BTM Traiteur organisateur de réception

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

· Employé traiteur



& R ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



NOUS CONTACTER

CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 27

CMA FORMATION OUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr · 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55



CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr · 02 97 63 95 10

www.cma-formation-bretagne.fr