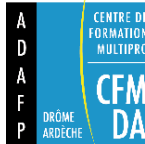


# MC EMPLOYÉ TRAITEUR (1 an)

(Code RNCP : 958)

Qualiopi  
processus certifié



## OBJECTIFS

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile. Il intervient au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments. Le titulaire de la mention complémentaire doit :

- Savoir présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise.
- Conseiller un client, argumenter une vente ou prendre une commande.
- Pourvoir organiser son travail dans le respect de la bonne conservation des produits.
- Appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks.

L'employé traiteur peut exercer chez les traiteurs en magasin, en restaurant ou chez les traiteurs organisateurs de réception.

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 32 heures par semaine sur 1 an

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

### MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- laboratoire de charcuterie équipé
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

## Contenu de la formation :

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique charcuterie-traiteur
- Technologie charcuterie-traiteur
- Art du service

### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- CEEJS
- Vente, commercialisation et communication



## Evaluation :

- Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

## Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**PRÉREQUIS** : être titulaire au minimum d'un CAP dans les métiers de bouche

## Poursuite de formation :

- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

## Débouchés :

- Traiteur
- Chef traiteur

## Tarifs :

Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :




- Les personnes porteuses de handicap (Référé handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :   

Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : [formation-continue@cfmda.fr](mailto:formation-continue@cfmda.fr)