

Mention Complémentaire Employé Traiteur

Objectifs

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 est 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.

Les compétences culinaires du titulaire de la Mention Complémentaire Employé Traiteur sont très proches de celles d'un cuisinier.



INSTITUT
des métiers
de l'Artisanat

Centre de Formation d'Apprentis



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Région Pays de la Loire
Mayenne



30, bd Volney
53000 Laval
Tél: 02.43.64.11.00
Fax: 02.43.64.11.09
www.ima-laval.fr

Coordonnateur de la section
Bernard Ladreyt
b.ladreyt@cm-laval.fr



INSTITUT
des métiers
de l'Artisanat

Centre de Formation d'Apprentis

MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR



MENTION COMPLÉMENTAIRE - EMPLOYÉ TRAITEUR

DURÉE DE FORMATION - 1 AN

- 420 h au CFA
(1 semaine sur 3)

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- De 16 à 25 ans en contrat d'apprentissage,
- Etre titulaire d'un CAP de la même spécialité,
- En contrat de professionnalisation quel que soit l'âge.

MATIÈRES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle charcuterie traiteur
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- EOM: Expression française et Ouverture sur le Monde



POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet Professionnel Charcutier
- BAC PRO Charcutier Traiteur
- BTS
- D.U (diplôme universitaire)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Charcutier traiteur
- Organisateur de réception ou un restaurant

SALAIRE

	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 ans et plus
Mention	58% du smic	64% du smic	76% du smic

Mention Complémentaire Employé Traiteur

MC Employé Traiteur - 1 an

DIMA
Alimentaire - 1 an

CAP Charcutier Traiteur
ou Cuisinier - 2 ans

