



Mention complémentaire employé traiteur

MC - Certificat de spécialisation

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire employé traiteur sera capable de réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exercera à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il cuisinera les produits, réalisera des assemblages. Il préparera les appareils, les fonds et les sauces, confectionnera des pâtisseries salées ou sucrées. Il décorera les plats puis les conditionnera pour le stockage avant la vente. Il devra 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 conseillera les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistrera les commandes et les préparera.

Programme

COMPÉTENCES

Bloc 1 - Production et valorisation de plats traiteur

Rédiger la fiche technique d'un plat à partir d'une sélection de produits et de techniques imposées

Calculer les coûts des matières premières d'un plat

Réaliser les préparations préliminaires des denrées

Produire des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Présenter et valoriser les plats préparés

Disposer un buffet, mettre en place un comptoir, une vitrine

Bloc 2 - Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur

Mettre en œuvre des techniques de préparation

Mettre en œuvre des techniques de cuisson

Bloc 3 - Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur

Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas

Anticiper les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation en appliquant les mesures

prophylactiques relatives à la surveillance sanitaire des données, le nettoyage et la désinfection des locaux,

la surveillance de l'état de santé des personnels

Bloc 4 - Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur

Caractériser les activités et prestations traiteur

Commercialiser selon la prestation traiteur : vente en boutique, livraison à domicile, vente à emporter, service à l'extérieur...)

Organiser son travail en fonction d'un calendrier de production

Etablir un coût de revient et un prix de vente théorique

Compléter les documents professionnels (bon de commande, bon de livraison, facture)

ENSEIGNEMENTS : Pratique professionnelle; Technologie; Sciences appliquées; Gestion

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier d'employé.e traiteur.

Durée

1 Année dont 420 Heures en centre 1400 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire du CAP cuisine ou CAP charcutier traiteur ou CAP boulanger ou CAP poissonnier ou CAP boucher ou CAP pâtissier ou Bac pro boulanger pâtissier ou Bac pro restauration ou Bac pro métiers de l'alimentation ou Bac technologique hôtellerie.

➔ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

➔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.
Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).
Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à l'événementiel ou à la livraison à domicile / Cuisiner des produits / Réaliser des assemblages / Confectionner des pâtisseries salées ou sucrées / Décorer des plats...

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.
Validation partielle par blocs de compétences possible, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Perspectives métiers

Employé qualifié dans une entreprise traiteur. Après expérience professionnelle, possibilité d'accéder à des postes de responsabilités ou de créer sa propre entreprise ... Possibilité d'emploi à l'étranger.
Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh>

Poursuite d'études

En 2 ans : Bac pro boucher charcutier traiteur, BP charcutier traiteur

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 27/03/2024

Intitulé : MC5 - Employé traiteur - MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP : 37566 - JO du 17/05/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

