



MC

Employé traiteur



Compétences globales

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé traiteur atteste d'une formation dans l'activité traiteur.

Il 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 et confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit 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.

Il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

Objectifs de formation

Organiser son poste de travail

- Utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Définir ses besoins en matières premières
- Déterminer son outillage

Réaliser une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail

Communiquer

- Entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe
- Transmettre des informations dans l'entreprise
- Présenter des produits et susciter la vente

Apprécier la qualité des mets en vérifiant la conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes.

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 : Pratique professionnelle

ET1 : Technologie professionnelle

ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.





Qualités requises

- ◆ Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
- ◆ Bonne résistance physique
- ◆ Rigueur et organisation
- ◆ Autonomie
- ◆ Aisance manuelle
- ◆ Créatif

Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

a Mention Complémentaire Employé traiteur est accessible aux jeunes titulaires d'un diplôme homologué:

- CAP cuisine ;
- CAP charcutier traiteur ;
- CAP boulanger ;
- CAP boucher ;
- CAP pâtissier glacier chocolatier confiseur ;
- Baccauréat professionnel métiers de l'alimentation ;
- Baccauréat professionnel restauration ;
- Baccauréat technologique hôtellerie

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires de la Mention Complémentaire Employé traiteur:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier Charcutier-traiteur
 - ◆ A moyen terme :
Artisan charcutier-traiteur
Responsable de magasin
Chef de rayon
- Poursuite d'étude
 - ◆ CAP Boucher (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ BP Boucher (proposé à l' IFP 43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire du CAP Métiers de la coiffure.



Diplôme:

MC, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de charcuterie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains

Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr