

# MC Employé traiteur

Fiche diplôme

Le titulaire de la MC\* Employé traiteur confectionne des repas pour la vente en magasin ou des prestations en extérieur

Formation certifiante

Niveau 3

en alternance en présentiel

Eligible au CPF



## Vos pré-requis :

- Être titulaire d'un CAP Charcutier traiteur, ou Boucher ou Boulanger ou Pâtissier ou Poissonnier ou Cuisine ou d'un BP ou Bac Pro alimentaire, hôtellerie, restauration

## Vos objectifs :

- Élaborer des menus et imaginer de nouvelles recettes
- Coordonner le travail d'une équipe et vous assurer de la qualité de ses productions
- Être employé traiteur ou chef traiteur en magasin ou chez les traiteurs organisateurs de réception
- Être expert dans les techniques culinaires pour l'industrie agroalimentaire ou la distribution
- Créer votre entreprise artisanale

## Pour quels métiers ?

- Cuisinier
- Traiteur



Durée :

● Accessible par blocs de compétences : oui

● Apprentissage  
Cursus de 1 an

● Reconversion  
Parcours adapté selon votre profil

## € Tarifs

### Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

### Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)  
CGV consultables sur [www.cfametiery86.fr](http://www.cfametiery86.fr)

## Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



## Effectifs

12/14 personnes par groupe métier

## Public

Tout public  
Apprentis  
Adultes en reconversion

## Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars.  
Entrée en formation fin août, jusqu'à début novembre selon place disponible



## Lieu de formation

Campus des Métiers  
de Saint Benoit



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE

\*Mention Complémentaire



## Programme

### Au Centre de formation

- Pratique professionnelle
- Technologie et sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise traiteur

### En entreprise

- Préparation des plats chauds et froids
- Réalisation des buffets
- Prévoir les différentes phases de fabrication
- Mise en valeur des produits
- Développement de la créativité



## Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

### Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Visite pédagogique dans les entreprises
- Aménagement individualisé pour les apprentis qui bénéficient d'une réduction de parcours
- Participation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

## Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

## Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



## Après votre diplôme

### CAP Boucher

Objectif principal : savoir travailler la découpe de viandes et gérer un point de vente spécialisé

### BP\* Charcutier-Traiteur

Objectif principal : gérer le laboratoire et maîtriser les approvisionnements

\*Brevet Professionnel



Voir la fiche Filière

## Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86  
1 rue de Chantejeau  
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX  
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat  
1<sup>ER</sup> RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©iStock.com - Shutterstock



Chambre  
des  
**Métiers**  
et de  
**l'Artisanat**  
Nouvelle-Aquitaine  
VIENNE



NOUVELLE-AQUITAINE



V2 NB 04/01/22