



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

- Salarié sous contrat d'apprentissage : de 16 à 25 ans

NIVEAU DEMANDÉ

- CAP Cuisine ou CAP Charcutier préparation traiteur
- Certificat Technique des Métiers : boucherie, charcuterie, traiteur
- CAP Boulanger, ou Préparateur en produits carnés, ou Poissonnier, ou Pâtissier-Glacier, ou Chocolatier-Confiseur
- BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production culinaire
- BAC Professionnel Cuisine
- BAC Professionnel des Métiers de l'alimentation
- BTH

DURÉE

- 1 an

RYTHME D'ALTERNANCE CFA / ENTREPRISE

- 2 jours CFA / 3 jours Entreprise

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel qualifié, capable d'occuper le poste d'employé qualifié dans une entreprise réalisant une activité de traiteur et de vous adapter aux évolutions du métier.

QUALITÉS SOUHAITÉES

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Polyvalence en cuisine / service
- Sens du travail en équipe
- Gestionnaire, sens de l'organisation
- Résistance physique

ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Charcutier-traiteur
- Pâtissier-traiteur
- Restaurants avec activité traiteur

PROGRAMME

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Gestion appliquée
- Arts appliqués

MOYENS MIS À VOTRE DISPOSITION

- Cuisine, laboratoire froid, laboratoire pâtisserie
- Restaurant d'application
- Centre de ressources multimédia : un espace de travail, de documentation et d'information au cœur du campus qui compte 13 000 supports et 70 postes informatiques

PERSPECTIVES APRÈS LE DIPLÔME

VIE ACTIVE

- Cuisinier-traiteur

POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant



Cette formation est accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap.