

# MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Apprentissage - Alternance

## INSTITUT DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

### CONTACT

Yvan PARCHEMAL  
02 43 40 60 74 / 07 60 53 49 74  
yparchemal@cciformation.net

### ENTREPRISES

Charcutier-traiteur - Pâtissier-traiteur  
Restaurants avec activité traiteur

### EMPLOI

Cuisinier-traiteur.

### OBJECTIF

Former des professionnels qualifiés, capables d'occuper le poste d'employé qualifié dans une entreprise réalisant une activité de traiteur et de s'adapter aux évolutions de leur métier.

### NIVEAU D'ACCÈS

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 Restauration.  
Bac Professionnel des Métiers de l'alimentation.  
BTH.

### DURÉE DE FORMATION

1 an en alternance  
Groupe CCI Formation/Entreprise.

### VALIDATION

Mention Complémentaire Employé Traiteur.

### CONTENU

#### Formation professionnelle, technologique et scientifique

- organisation et méthodes de travail
- production culinaire : préparation, cuisson, présentation, conservation, distribution
- technologie culinaire et sciences appliquées
- hygiène alimentaire - respect des règles d'hygiène en production culinaire
- connaissance économique de l'entreprise
- décoration appliquée

#### MATIÈRES DE FORMATION

##### Pratique professionnelle

##### Technologie professionnelle

##### Sciences appliquées - Hygiène alimentaire

##### Gestion d'entreprise

##### Arts appliqués

