

MC traiteur

Niveau V - Professionnel qualifié

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}

CAP charcutier
(2 ans)

MC Traiteur
(1 an)

Vous
êtes ici

L'employé traiteur exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente (magasin, livraison à domicile...). Il organise 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 conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

- En 1 an : titulaire d'un CAP boucher, CAP charcutier, CAP boulanger, CAP chocolatier-confiseur, CAP pâtissier, CAP cuisine, CAP poissonnier écailler, Bac Pro boucher charcutier traiteur, Bac Pro boulanger pâtissier, Bac Pro commercialisation et services en restauration, Bac Pro cuisine, Bac Pro poissonnier écailleur traiteur, Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration.

Durée totale :

Nombre d'heures à l'ESM

1 an : 400h

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

Domaine Professionnel

- Préparation des denrées; élaboration de produits spécifiques; cuisine à emporter; travail de finition, présentation, conservation; traiteur à domicile ou à distance; utilisation et maintenance du matériel
- Technologie professionnelle: connaissance des produits, des préparations et des cuissons; sciences appliquées; connaissance de l'entreprise traiteur; connaissances de l'activité traiteur.
- Arts plastiques: mise en valeur des produits sur un buffet

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

La profession offre de nombreuses opportunités; un apprenant formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. L'activité du charcutier s'étend le plus souvent à celle de traiteur et d'organisateur de réception. Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, il peut créer ou reprendre une entreprise. Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM avec une Mention complémentaire Traiteur.

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60