

Mention complémentaire employé traiteur

MCET

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION



Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire employé traiteur sera capable de réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exercera à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il cuisinera les produits, réalisera des assemblages. Il préparera les appareils, les fonds et les sauces, confectionnera des pâtisseries salées ou sucrées. Il décorera les plats puis les conditionnera pour le stockage avant la vente. Il devra 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. En vente, il conseillera les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistrera les commandes et les préparera.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à l'événementiel ou à la livraison à domicile, cuisiner des produits, réaliser des assemblages, confectionner des pâtisseries salées ou sucrées, décorer des plats...

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier d'employé.e traiteur.

Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre 1400 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Programme

Compétence I - 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.

Compétence II - Réaliser

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

Compétence III - Communiquer

Entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe de travail,
Transmettre des informations au sein de l'entreprise,
Présenter des produits et susciter la vente.

Compétence IV - Apprécier

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

Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire du CAP cuisine ou CAP charcutier traiteur ou CAP boulanger ou CAP poissonnier ou CAP boucher ou CAP pâtissier glacier chocolatier confiseur ou Bac pro boulanger pâtissier ou Bac pro restauration ou Bac pro métiers de l'alimentation ou Bac technologique hôtellerie.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : en 1 an.

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : MC employé traiteur

Code CPF : 239413

Code RNCP : 958

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>



CCI Formation
Bretagne