

# Mention complémentaire employé traiteur

MCET

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

## 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...

## 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.

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation Alternance

### Public cible

Tout public titulaire du CAP cuisine et/ou charcutier traiteur et/ou boulanger et/ou poissonnier et/ou boucher et/ou pâtissier.

### 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/>

## Contacts



SERVICE développement et promotion

02 29 00 60 60

[ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr)

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Perception gustative développée / souci de l'hygiène / habileté manuelle / goût de la présentation soignée / sens de l'organisation / goût de l'innovation.

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



## Le parcours de formation

### Type de parcours

présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

### Modalités pédagogiques

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

### Diplôme obtenu

Diplôme : Mention complémentaire employé traiteur

## Complément d'information

**Code diplôme :** 958

**Code CPF :** Salarié: 2085, Demandeur d'emploi: 2085

**Code RNCP:** 958

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

