CFA du Roannais

Alimentation

MC EMPLOYÉ TRAITEUR

RNCP37566 | NIVEAU 3 | PRÉSENTIEL

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Contrat d'apprentissage :
- Être titulaire d'un CAP ou un diplôme de niveau 3 de la spécialité
- Formation adultes : nous contacter

## DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- 1 an - 400 heures / an
- Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

## DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

## MC Employé Traiteur

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Employé Traiteur doit être capable d'assurer des éléments de repas élaborés ou conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation. Il a des compétences en commercialisation des produits en magasin, conditionnement, livraison, remise à température à l'extérieur.

## Objectifs et compétences visés

- Déterminer les matières premières à la production
- Appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire
- Utiliser et entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur
- Respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas
- Tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité
- Réaliser une activité simple de distribution

## Programme de la formation 31 h/semaine

| Matières | h / s |
|---|---|
| Sciences Appliquées | 3 |
| Gestion | 3 |
| Arts Appliqués | 2 |
| Travaux pratiques Traiteur | 14 |
| Travaux pratiques pâtisserie | 7 |
| Technologie professionnelle | 4 |
| Travail en autonomie | 2 |

*Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.*
*Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.*

Alimentation

MC EMPLOYÉ TRAITEUR

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

**Le plateau technique Charcuterie - Traiteur est spacieux et agencé selon les besoins du métier.**

- 1 laboratoire avec zone de cuisson et de préparation

- 1 laboratoire froid avec zone de préparation et accès direct aux chambres froides.

## LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

CFA DU ROANNAIS
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

## Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

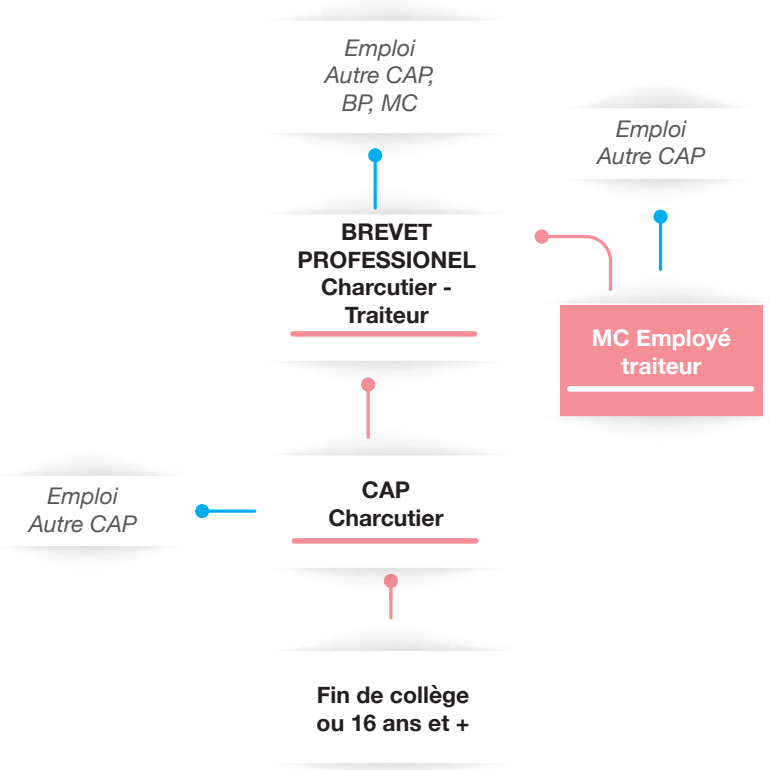
## Débouchés

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Employé Traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

## Poursuite d'études

Cette MC débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en BP, en BAC PRO ou en Brevet de Maîtrise.

*Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.*




## Contacts Pôle Alimentation

**Véronique GEORGES**
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

**Séverine DESAUTEL**
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

CFA du Roannais
La réussite par l'apprentissage

C112017 |MAJ220224 |V2