

La Mention complémentaire (MC) Employé Traiteur

L'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.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit 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 conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 3

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP37566

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/958/>

Prérequis

La MC Employé Traiteur est accessible aux candidats titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum dans les domaines de l'Hôtellerie/ Restauration et les métiers de l'alimentation.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance

Objectif général

Obtenir la Mention Complémentaire Employé traiteur

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile.
- Intervenir au stade de la fabrication préparer et faire cuire les aliments.
- Présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise.
- Eventuellement, conditionner les repas avant livraison chez le client.
- Intervenir lors de la distribution pour conseiller le client, argumenter une vente ou prendre une commande.
- Organiser son travail afin d'assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks.

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/d080.html>

Durée de la formation

400 h d'enseignement en 1 an

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte les enseignements suivants :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Epreuves	Coefficient	Durée	Nature
Domaine professionnel pratique :			
EP1. Pratique professionnelle	10	5 h	pratique
Domaine professionnel théorique :			
ET1. Technologie professionnelle	4	1 h	écrite
ET2. Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène.....	3	1 h	écrite
ET3. Connaissance de l'entreprise traiteur	3	1 h	écrite

Les élèves des établissements d'enseignement doivent justifier avoir accompli un stage en entreprise d'une durée minimum de dix semaines au cours de leur scolarité.

Débouchés professionnels

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

Code ROME : D1106 /D1103

Poursuite d'études

Tous les diplômes supérieurs en lien avec les prérequis.