

★ ★ ★ ★ ★
FICHE FORMATION
MENTION COMPLÉMENTAIRE - EMPLOYÉ TRAITEUR
★ ★ ★ ★ ★

Objectifs de formation

Favoriser l'insertion professionnelle par un approfondissement de la spécialité

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.

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

Durée de la formation

1 an après l'obtention d'un diplôme de l'hôtellerie, minimum de niveau 5 (CAP/BEP), niveau 4 (BAC Pro Hôtellier, BTN) ou d'un BTS. Stage en entreprise.



Perspectives de carrière



Traiteur

Les enseignements

- Français, Mathématiques
- Histoire et Géographie
- Enseignement pratique avec un stage en entreprise.

★

Les orientations

- Brevet Professionnel charcutier-traiteur

Toutes les infos de cette MC sont disponibles sur le site de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/mc-employe-traiteur>