

MENTION COMPLÉMENTAIRE Employé Traiteur



55 Avenue du Dr Jean Chanal

Tél : 04 71 45 60 60

15000 AURILLAC

Fax : 04 71 45 60 69

Mail : 0150008C@ac-clermont.fr

<https://raymond-cortat-aurillac.ent.auvergnerhonealpes.fr/>

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

CFA^{END}

Admission

Avoir obtenu un diplôme suivant :

- CAP Cuisine
- CAP Boulanger ou Pâtissier ou Chocolatier-Confiseur
- CAP Charcutier-traiteur
- CAP Poissonnier
- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- Bac pro Boulanger pâtissier
- Bac pro Cuisine - Bac pro CSR
- Bac pro Poissonnier écailler traiteur

Formation niveau V en 1 an

Voie scolaire et apprentissage

20 semaines en centre de formation

12 semaines en entreprise



Objectifs

- ✓ Savoir réaliser des préparations élaborées et/ou conditionnées, stockées et distribuées selon les normes et les règles d'hygiène et de sécurité en conformité avec la législation
- ✓ Assurer les responsabilités dans la conception, l'organisation du système de production, la distribution des biens et des services (par exemple : établir l'approvisionnement, gérer des stocks...).
- ✓ Savoir conseiller les clients sur les mets, la présentation et les proportions, la conservation et la remise en température.

Aptitudes

- Vous avez le sens de l'organisation et des responsabilités
- Vous aimez communiquer avec la clientèle et la conseiller
- Vous travaillez en autonomie et vous êtes capable de prendre des initiatives
- Vous êtes méticuleux dans vos préparations et respectueux des règles fondamentales d'hygiène
- Vous êtes organisé et méthodique
- Vous avez le sens de l'esthétique dans la présentation des mets.



Emplois

Le titulaire de la mention complémentaire Employé – Traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), charcutier-traiteur ou boucher traiteur.

Les emplois sont aussi nombreux chez les traiteurs organisateurs de réceptions ou les restaurants qui ont créé une activité complémentaire.



Poursuite

la mention complémentaire conduit prioritairement vers un emploi mais on peut envisager les poursuites suivantes :

- CAP Connexe pâtissier (1 an) ou MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur
- Brevet Professionnel cuisine - Baccalauréat professionnel cuisine
- Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier
- Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier