

MC Employé Traiteur

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Savoir préparer et assembler des repas élaborés complets (entrée, plat, dessert) à partir de matières premières de qualité en suivant des techniques de fabrication, de cuisson et de conditionnement
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité durant tout le processus de la livraison des matières premières jusqu'à la commercialisation des produits

DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus d'un an
- **Rythme d'alternance :** 32 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un :
- CAP Charcutier-traiteur
 - ou CAP Boucher
 - ou CAP Cuisine
 - ou CAP Pâtissier
 - ou CAP Boulanger
 - ou BAC PRO Cuisine

LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
15 rue Charles Péguy – 45000 Orléans



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ Enseignement professionnel

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur
- Arts appliqués

➤ Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Anglais
- Histoire Géographie

➤ Activités en entreprise

- Apprécier l'état de fraîcheur des matières premières
- Élaborer des plats chauds ou froids
- Réaliser des buffets
- Assurer et maîtriser l'élaboration des produits
- Respecter les règles d'hygiène
- Prévoir les différentes phases de fabrication
- Savoir rectifier un assaisonnement, une température et une fin de cuisson
- Savoir s'adapter aux modes de consommation

➤ Poursuites de formation

- CAP Boucher
- CAP Cuisine
- BP Charcutier-Traiteur
- BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur

➤ Perspectives d'emploi

- Employé traiteur
- Charcutier traiteur



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents



CAMPUS
des **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 38 62 75 29 - campus45@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers45.fr



MAJ 05/2023