

PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

MENTION COMPLÉMENTAIRE employé traiteur

Niveau 3 - Professionnel qualifié

Sera remplacé par le
Certificat de Spécialisation
à partir de la rentrée 2024

École
Supérieure
des Métiers



LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3^{ème}

CAP charcutier
(1 ou 2 ans)

MC EMPLOYÉ
TRAITEUR (1 an)

Vous
êtes ici

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

DÉBOUCHÉS

La profession offre de nombreuses opportunités ; un apprenant formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, il peut créer ou reprendre une entreprise. Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/>

POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM avec un diplôme dans le pôle alimentaire.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

L'employé traiteur exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente (magasin, livraison à domicile...). Il organise 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.

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

• En 1 an : titulaire d'un CAP boucher, CAP charcutier, CAP boulanger, CAP chocolatier-confiseur, CAP pâtissier, CAP cuisine, CAP poissonnier écailler, Bac Pro boucher charcutier traiteur, Bac Pro boulanger pâtissier, Bac Pro commercialisation et services en restauration, Bac Pro cuisine, Bac Pro poissonnier écailleur traiteur, Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration.

Durée totale : 400h

Nombre d'heures à l'ESM : 1 an : 400h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

- Préparation des denrées; élaboration de produits spécifiques ; cuisine à emporter ; travail de finition, présentation, conservation ; traiteur à domicile ou à distance ; utilisation et maintenance du matériel
- Technologie professionnelle : connaissance des produits, des préparations et des cuissons; sciences appliquées; connaissance de l'entreprise traiteur; connaissances de l'activité traiteur.
- Arts plastiques : mise en valeur des produits sur un buffet
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Connaissances de l'entreprise
- Dessin d'art

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation. Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant let jusqu'à 2 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation

ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60