

Certification de Spécialisation – Employé Traiteur (ET) – F/H

Mis à jour le 4 décembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un diplôme, titre ou certification de niveau 3

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Etre titulaire d'un diplôme, titre ou certification de niveau 3

Rythme

Temps plein

Durée en centre

12 mois

Validation

- MC Employé Traiteur
Diplôme de l'Éducation nationale de niveau 4

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de Formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire de la MC Employé Traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile. Il intervient essentiellement au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments.

Ses principales missions sont :

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile à domicile
- Préparer et faire cuire des aliments
- Présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées
- Conditionner des repas avant livraison
- Organiser son travail pour assurer la bonne conservation des produits
- Appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks

Le titulaire de la MC Employé Traiteur évolue chez des traiteurs artisanaux ou au sein de rayons traiteur dans la grande distribution, charcutiers traiteurs, restaurants.

Contenu

- **Enseignement professionnel**
4 séances de Travaux Pratiques par semaine
Pièces à cocktails salées et sucrées pour buffet
Sculptures décors
Préparations de produits et plats spécifiques aux traiteurs
Pâtisserie
Autres
- **Enseignement général**
Gestion/Droit
Sciences Appliquées nutrition et hygiène alimentaire
Technologie Culinaire
Technologie Restaurant, Connaissances de l'entreprise
Correspondance

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de réussite : **100%**

Taux de satisfaction : **88%**

Taux d'insertion : **Non communiqué**

Certification de Spécialisation – Employé Traiteur (ET) – F/H

- Formacode : 21576
- Code NSF : 221
- Code ROME : D1103,
D1106

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Les délais d'accès à nos formations varient de 4 mois à 14 jours en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Traiteur

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un diplôme, titre ou certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-alsace.fr
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867