

MC Employé Traiteur (ET) – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
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

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

12 mois

Validation

- **MC Employé Traiteur**
Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education nationale
[RNCP37566](#)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

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**
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 Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite : **100%**

Possibilité d'aménagement du parcours

MC Employé Traiteur (ET) – F/H

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37566
- Formacode : 21576
- Code NSF : 221, 221t, 221w
- Code ROME : D1103, D1106

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

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. Contact : missionhandicap@cfa-academie.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academie.fr
- SIRET : 18671553800044