MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En **fabrication**, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser 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.

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISES

- Vous avez une âme d'artiste, un sens de l'esthétique et de la créativité ;
- Vous êtes rigoureux et minutieux ;
- Vous êtes dynamique et enthousiaste ;
- Vous êtes gourmand…

DÉBOUCHÉS

Un secteur d'activité porteur d'emplois, une forte demande de professionnels qualifiés.

De multiples débouchés dans une boutique traiteur, un traiteur organisateur de réception, chez un boucher-charcutier, en grande surface ou en restauration.

ADMISSION

- après un CAP dans le domaine de l'alimentation ou de l'hôtellerie-restauration
- après un Bac Pro dans le domaine de l'alimentation ou de l'hôtellerie-restauration
- après un Bac STHR

LYCEE JDP Jean de Prades

« MC EMPLOYÉ TRAITEUR »

1 AN

UNE FORMATION DE GRANDE QUALITÉ

SE PRÉPARER À L'EXERCICE D'UN MÉTIER

UN PARCOURS D'APPRENTISSAGE ENTRE LYCÉE ET MILIEU PROFESSIONNEL

Lycée Polyvalent Jean de Prades
Route de Toulouse – BP80 82100 Castelsarrasin
https://jean-de-prades.mon-ent-occitanie.fr/
Tél. 05.63.32.84.84 0820004j@ac-toulouse.fr

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE

CONTENU PÉDAGOGIQUE

400 heures d'enseignement par an :

- Travaux pratiques traiteur
- Technologie culinaire
- Technologie traiteur
- Technologie pâtisserie
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en 1 an
- L'enseignement général et professionnel se déroule au lycée.
- Les périodes de formation en entreprise d'une durée de 10 semaines minimum complètent la formation des élèves en lycée professionnel sous statut scolaire.
- Formation en apprentissage avec 400 heures d'enseignement en lycée.

POURSUITE D'ÉTUDES

Cette MC débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en BP (brevet professionnel).

- BP Charcutier-traiteur
- MC Art de la cuisine allégée

Pour les titulaires d'un baccalauréat, possibilité d'intégrer un BTS à l'issue de la formation.

LES + DU LYCÉE JEAN DE PRADES

L'INTERNAT

LA POSSIBILITÉ D'APPRENTISSAGE DANS CERTAINES SECTIONS

UNE ÉQUIPE ENSEIGNANTE DISPONIBLE, AU PLUS PRÈS DES ÉLÈVES