

Mention complémentaire employé traiteur

Pré requis

CAP ou BEP Charcutier traiteur ou autre métier de l'alimentation ou cuisinier

Objectifs de la formation

- Compléter la formation du CAP Charcutier traiteur par l'activité TRAITEUR
- Acquérir l'essentiel des bases de la cuisine de restaurant et des présentations des produits « traiteur »
- S'initier aux bases de la pâtisserie et du service
- Se préparer pour entrer en brevet professionnel (BP)
- Elle permet aussi de faire une année de spécialisation (connaissance en cuisine) avant de rentrer sur le marché du travail et ainsi d'avoir un meilleur coefficient sur la grille des salaires de la convention collective.

Organisation des cours

Durée : 1 an

Alternance : 1 semaine CFA / 2 semaines entreprise

Statut : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

Enseignement professionnel

Technologie et pratique professionnelle de présentation de produits traiteur et buffet, réalisation de produits cuisinés, élaboration des desserts pour le restaurant d'application, technologie et pratique professionnelle en laboratoire de la pâtisserie, service en salle au restaurant d'application, approche en œnologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise (facturation, documents commerciaux, organisation du travail).

Examen

Epreuve de pratique professionnelle :

Réalisation de 2 à 3 produits : un plat imposé en cuisine et un plat libre en traiteur

Présentation et dégustation de ces produits par un jury

Epreuves écrites :

Sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, technologie

Débouchés et poursuite d'étude

Travailler chez un charcutier, un traiteur de petite ou moyenne entreprise voire dans une structure plus importante telle une entreprise traiteur réalisant des prestations de réception.

Poursuivre sa formation par un brevet professionnel (BP) : approfondir les connaissances en techniques de production, sciences de l'alimentation, hygiène et réglementation, acquisition de l'autonomie dans son travail, aspects financier et commercial de la profession.



Centre européen des professions culinaires

CEPROC
19, rue Goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64
www.ceproc.com