

MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR



Pré requis

CAP ou BEP Charcutier-traiteur ou cuisinier ou autre métier de l'alimentation.
Etude du Dossier de candidature et Entretien selon avis de l'équipe pédagogique.

Objectifs de la formation

Compléter la formation du CAP Charcutier-Traiteur par l'activité TRAITEUR. Elle est recommandée pour accéder au Brevet Professionnel de Charcutier-Traiteur.

Apprendre 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.

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 (jusqu'à 30 ans).

Enseignement professionnel :

Technologie professionnelle et Pratique en laboratoire, Sciences Appliquées, Connaissance de l'Entreprise (comptabilité, Gestion), Art appliqué, Dossier professionnel.

Examen

Epreuve de pratique professionnelle.

Epreuves écrites : Technologie / Art appliqué, SA, CE.

Epreuve orale : Dossier professionnel.

Débouchés et poursuite d'étude

Cette formation permet de travailler chez un charcutier, un traiteur dans une petite ou moyenne entreprise mais aussi dans une structure plus importante comme un traiteur réalisant des prestations de réception.

Il est possible de poursuivre sa formation par un Brevet Professionnel dans le but d'approfondir les connaissances en technique 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.

19 rue goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com

www.facebook.com/CeprocParisFrance