



Mention complémentaire employé traiteur

91,7% de réussite en 2022

Description

- **Durée** : 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant la Mention complémentaire employé traiteur en fonction de leur éligibilité au dispositif.
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel

Admission

Modalités d'admission

- Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise
- Etre titulaire au minimum d'un CAP ou BEP en charcuterie-traiteur, cuisine ou autre filière de l'alimentation
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Programme

- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle et pratique en laboratoire, Sciences appliquées (SA), Connaissance de l'entreprise (CE), Art appliqués
- **Objectifs de la formation** : Consolider les compétences techniques du CAP charcutier-traiteur, valoriser la dimension traiteur autour des notions de conditionnement et de présentation des produits, diversifier son savoir-faire culinaire par l'acquisition des bases de la cuisine, du service et de la pâtisserie. La mention complémentaire employé traiteur est recommandée pour accéder au BP charcutier-traiteur. Son obtention permet, en outre, un meilleur coefficient de rémunération au regard de la convention collective de la branche professionnelle du secteur d'activité.
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

Perspectives

- **Poursuite d'études** : BP charcutier-traiteur
- **Débouchés professionnels** : Exercer en tant que commis ou ouvrier au sein d'une charcuterie, charcuterie-traiteur, chez un traiteur ou un traiteur organisateur de prestations de réception.

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 10 janvier 2023

Inscrivez-vous

