

NIVEAU

MC  
niveau 4TAUX  
DE RÉUSSITE  
PROMO 2020

100%



## MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Traiteur secteur événementiel  
Responsable de laboratoire  
Chef de cuisine



V0.2 - AOÛT 2020



### DURÉE DE LA FORMATION

1 an ou parcours aménagé en formation continue.  
400 heures - Modulable en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).



### RYTHME DE L'ALTERNANCE

12 semaines de 35 heures / année de formation.  
Aménageable en formation continue.



### MODALITÉS D'ÉVALUATION

En présentiel, examen ponctuel



### STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la Formation Continue.



### COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat d'apprentissage ou pro, possibilité de prise en charge en Formation Continue



### ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, sauf contre-indication. Nous consulter.



### CONTACT

Christian COCHONNEAU  
christian.cochonneau@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72

### LE MÉTIER

Titulaire de la Mention complémentaire Employé Traiteur, vous occupez un poste dans des entreprises "Traiteurs". Vous élaborez, conditionnez, stockez et distribuez des repas. Vous organisez votre poste de travail en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité. Vous commercialisez, approvisionnez un magasin, livrez des repas ou plats cuisinés. Vous participez au service banqueting, remettez en température.

### PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans, ou plus en formation continue  
Être titulaire d'un diplôme de la restauration, de l'alimentation avec spécialisation traiteur comme boucher, charcutier, boulanger...  
Bilan d'aptitude sur site obligatoire.

### OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- Cuisiner dans l'événementiel
- Utiliser des produits et un matériel de qualité
- Maîtriser les règles de sécurité, d'hygiène

### PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie
- Gestion
- Sciences appliquées
- Accord mets et vins
- Communication
- T.I.C
- Arts appliqués
- Travaux pratiques cuisine
- Organisation du travail

### POURSUITE DE FORMATION

- BP Arts de la Cuisine
- MC cuisinier en dessert de restaurant en 1 an
- CQP spécialités diverses en 1 an



**CFA**  
BLAGNAC  
Commerce & Services

**CFA COMMERCE ET SERVICES**

21 avenue Georges Brassens  
31700 Blagnac  
05 62 74 73 72  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)



L'expérience,  
ça se pratique