

# Mention **complémentaire** **Employé Traiteur**



## Objectif

L'employé(e) traiteur(se) réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il (elle) exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il (elle) cuisine les produits, réalise des assemblages, prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées, décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. En vente, il (elle) conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation.

## Prérequis

**CAP Charcutier-Traiteur ou CAP Cuisine**

## Durée

**1 an**

**420H de présentiel en centre (12 semaines/an)**

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

## Modalités d'alternance

**Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise**

## Contenu

- EP1** – Pratique professionnelle
- ET1** – Technologie professionnelle
- ET2** – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- ET3** – Connaissance de l'entreprise traiteur

## Modalités d'évaluation examen

**Ecrit et/ou Oral**

**Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation**

## Poursuite d'études

**Brevet Professionnel (BP) Charcutier-Traiteur - Diplôme de niveau 4**

**Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine - Diplôme de niveau 4**

## Lieu de la formation

**Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Antenne du Tarn - Site de Cunac**

112 Route des Templiers CS 22340 - 81020 ALBI - CEDEX 09

## Tarifs

**2000€ / an sur un niveau 3**

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage, et prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat.

## Contacts

**Formation par apprentissage :**  
05.63.48.43.60  
cfa@cm-tarn.fr

**Formation Professionnelle Continue :**  
05.63.48.43.63  
formation@cm-tarn.fr

## Accessibilité handicap

**Formation par apprentissage :**  
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

**Formation Professionnelle Continue :**  
Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

