

# 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

## Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- Rentrée en septembre

## Contenu

**EPI** – Pratique professionnelle

**ET1** – Technologique 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

10239€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 24 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

## 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 :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63

stephanie.bel@cm-tarn.fr

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

