



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

CÔTES D'ARMOR



## MC Employé Traiteur



### Le Traiteur

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

**En fabrication**, il **cuisine** les produits, réalise des assemblages. Il **prépare** les appareils, les fonds et les sauces, **confectionne** des pâtisseries salées ou sucrées. Il **décore** les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même **d'organiser** son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, **d'appliquer les règles d'hygiène** et de gérer les stocks.

**En vente**, il **conseille** les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il **enregistre** les commandes et les prépare.

### Objectifs de la formation

**Le titulaire de la MC Employé-traiteur doit être capable :**

- d'élaborer des plats cuisinés et des produits salés ou sucrés ;
- de participer à l'organisation de réceptions ;
- de réaliser et de commercialiser des produits régionaux.

### Contenu de la formation

**Enseignement Général (12h) :** Communication.

**Enseignements techniques et professionnels (396h) :** Pratique Professionnelle, Technologie, Arts Appliqués, Sciences appliquées, Gestion.

**Tutorat :** 12h.

**Intervenants :** Professeurs du CFA.

### Modalités d'organisation



**Par année de formation :**

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



**Campus**  
Ploufragan



**Prérequis**

CAP Métiers de bouche, conseillés  
CAP Cuisine ou Charcutier-Traiteur



**Public**

Candidats ayant achevé  
un premier parcours d'étude  
et répondant aux prérequis



**Modalité & délais d'accès**

Fiche de candidature et validation  
du projet professionnel.  
Délais d'accès, nous consulter.



**Durée**

Parcours en 1 an



**Validation**

Diplôme inscrit au RNCP\* :  
Mention Complémentaire Employé  
Traiteur. Niveau 3



**Type de contrat**  
Alternance



**Frais formation**

Formation prise en charge par l'OPCO  
de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées,  
premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne condition physique
- Goût du contact
- Maîtrise gestuelle
- Respect de l'hygiène
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse

## Entreprises conseillées

- Charcuterie artisanale
  - Charcuterie industrielle
  - Rayon charcuterie GMS
  - Traiteur restaurateur
  - Traiteur événementiel
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

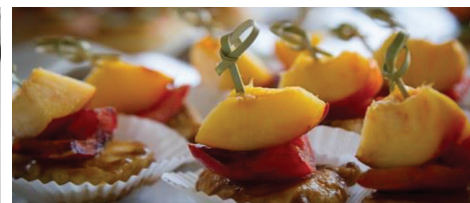
- Plateaux techniques équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Poursuites d'études

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active. Sous certaines conditions le BM Traiteur Organisateur de Réceptions.

## Perspectives professionnelles

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant... Après quelques années d'expérience, il sera en mesure de créer sa propre entreprise.



## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2ème année	Dinan	Ploufragan
CAP BOUCHER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
CAP CHARCUTIER-TRAITEUR	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
MC EMPLOYE-TRAITEUR	CAP Métiers de bouche préconisé CAP Cuisine ou CAP Charcutier	1 an	12 semaines de cours			●
BP BOUCHER	CAP Boucher ou Bac professionnel Boucher-Charcutier	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
CAP EQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours	●	●

### Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc  
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex  
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN  
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr