

Mention complémentaire employé traiteur

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP ou d'un BEP Charcutier traiteur ou autre métier de l'alimentation (cuisine...)

Objectifs

- Compléter la formation du CAP Charcutier traiteur par l'activité TRAITEUR
- Acquérir l'essentiel des bases de la cuisine de restaurant et des présentations des produits « traiteur »
- S'initier aux bases de la pâtisserie et du service
- Se préparer pour entrer en brevet professionnel (BP)
- Elle permet aussi de faire une année de spécialisation (connaissance en cuisine) avant de rentrer sur le marché du travail et ainsi d'avoir un meilleur coefficient sur la grille des salaires de la convention collective.

Organisation des cours

Durée : 1 an

Alternance : 1 semaine en CFA / 2 semaines en entreprise

Statut : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

Enseignement professionnel

Technologie et pratique professionnelle de présentation de produits traiteur et buffet, réalisation de produits cuisinés, élaboration de desserts pour le restaurant d'application, technologie et pratique professionnelle en laboratoire de la pâtisserie, service en salle au restaurant d'application, approche en œnologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise (facturation, documents commerciaux, organisation du travail).

Examen

Epreuve de pratique professionnelle :

- Réalisation de 2 à 3 produits : un plat imposé en cuisine et un plat libre en traiteur.
- Présentation de l'ensemble de ces produits devant un jury composé de professionnels.

Epreuves écrites :

Sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, technologie

Débouchés et poursuite d'étude

- Travailler chez un charcutier, un traiteur de petite ou moyenne entreprise voire dans une structure plus importante telle une entreprise traiteur réalisant des prestations de réception.
- Poursuivre sa formation en postulant à un brevet professionnel (BP) charcutier traiteur.