

MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR

Objectifs de la formation	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.</p> <p>La mention complémentaire constitue une spécialisation destinée à élargir les compétences du titulaire pour une meilleure insertion professionnelle.</p>
Contenu de la formation	<p>Pratique professionnelle Technologie professionnelle Sciences appliquées Gestion Arts appliqués Culture Générale</p>
Durée de la formation	Une année scolaire
Périodes en entreprise	10 semaines minimum de périodes de formation en milieu professionnel sur l'année.
Statut	Lycéen sous statut scolaire – formation initiale
Poursuites d'études possibles	La formation a pour objectif l'insertion directe en emploi.
Public accueilli	<ul style="list-style-type: none">- niveau 5 de la filière professionnelle (cap cuisine ou pâtisserie).- Elève titulaire d'un diplôme de niveau 4 (bac professionnel cuisine)
Capacité d'accueil	12 places
Modalités de recrutement	<p>Procédure affelnet obligatoire pour les titulaires d'un CAP.</p> <p>Ou candidature spontanée pour les titulaires d'un BAC pro.</p> <p>Affectation soumise à entretien de motivation.</p>