

MC EMPLOYÉ TRAITEUR



fiche mise à jour le 26 mars 2024

OBJECTIFS

Réaliser les repas destinés à la vente
en magasin ou à la livraison



MC EMPLOYÉ TRAITEUR

ORGANISATION

- ⊗ Durée : 1 an
- ⊗ De septembre à juin
- ⊗ 12 semaines de formation
- ⊗ 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- ⊗ Du lundi au vendredi
- ⊗ Lieu : Alençon

ADMISSION

- ⊗ La MC employé traiteur s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP des métiers de
- ⊗ L'alimentation et de la cuisine.

POURSUITES D'ÉTUDES

- ⊗ CAP ou BP des métiers de l'alimentation
- ⊗ CAP ou BP des métiers de la restauration

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel technologique et pratique

- ⊗ Les produits spécifiques : viandes, poissons, coquillages, produits laitiers, légumes
- ⊗ Condiments
- ⊗ Les cuissons
- ⊗ Les appareils, les fonds, les sauces
- ⊗ La pâtisserie salée et sucrée
- ⊗ La cuisine à emporter
- ⊗ La finition, la présentation, la conservation
- ⊗ Le traiteur à domicile
- ⊗ Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- ⊗ Gestion - connaissance de l'entreprise traiteur
- ⊗ Technologie
- ⊗ Arts appliqués

MÉTIERS VISÉS

- ⊗ Ouvrier qualifié dans une activité de traiteur
- ⊗ Avec de l'expérience professionnelle :
- ⊗ Création d'entreprise
- ⊗ Accéder à un poste à responsabilité dans l'alimentaire

OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ⊗ Charcuterie - traiteur
- ⊗ Pâtisserie - traiteur
- ⊗ Restaurants avec activité traiteur

LES APPORTS DU 3IFA

- ⊗ Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de pratique. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- ⊗ Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.
- ⊗ Le pack office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.



3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

ACCESSIBILITÉ
Pour toute information, contactez
notre référente accessibilité, Christelle
Fromont - cfromont@3ifa.fr