



Alternance

# Mention Complémentaire

Employé  
Traiteur

## Objectifs

À l'issue de sa formation, le titulaire est capable de :

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

## Débouchés

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

## Poursuite d'étude

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

FORMATION GRATUITE

[www.3ifa.fr](http://www.3ifa.fr)

2021



Centre de Formation des Apprentis

[contact@3ifa.fr](mailto:contact@3ifa.fr)

02 33 28 76 76

## Déroulement

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

## Qualités nécessaires

- Être gourmet et gastronome
- Avoir du goût et de l'imagination
- Sens du relationnel
- Sens de l'organisation

## Public et pré requis

La MC Employé Traiteur s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP des métiers de l'alimentation et de la cuisine.

## Entreprises d'accueil

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

## Inscription

[candidature.3ifa.fr](mailto:candidature.3ifa.fr)

# MC Employé Traiteur

## 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

## 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.



Centre de Formation des Apprentis

[contact@3ifa.fr](mailto:contact@3ifa.fr)  
02 33 28 76 76



Route du Mans - BP 106 - 61003 Alençon



Rue du Roselet - 72610 Saint Paterne

@3ifa

