

# MC EMPLOYE TRAITEUR 1 AN Niveau 3 RNCP 958. Diplôme : 010221055

**Durée :** 12 mois, 450 heures de formation par an. **Modalité :** PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. **Taux de réussite 90 %.** **Taux d'insertion 90 %.** **Taux de rupture 9 %.** **Poursuite d'étude 70 %.** **Taux de satisfaction 88 %.** **Délais d'accès :** Session en septembre, intégration jusqu'en décembre. **Mise à jour de la fiche : 04/2021.** Présence du référent handicap pour une adaptation du parcours.



**Objectifs :** Le titulaire de la MC 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 des 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. **Qualités :** Créativité. Rapidité d'exécution. Bonne condition physique. **Poursuite d'étude :** Bac pro cuisine, BAC pro boucher charcutier traiteur, BP arts de la cuisine... **Insertion professionnelle :** L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant. Conditions de travail : Le titulaire de la mention complémentaire employé traiteur peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. **Conditions de travail :** L'environnement professionnel dans lequel s'exerce l'activité exige un comportement et une tenue adaptés, le respect des règles d'hygiène. **Prérequis :** Etre titulaire d'un des diplômes suivants : CAP Charcutier-Traiteur, CAP Boucher, CAP Boulanger, du CAP Pâtissier, du CAP Cuisine, du Bac Pro Boulanger-Pâtissier, Bac Pro Cuisine. Avoir de 15 à 29 ans en contrat d'apprentissage. Pas de limite en contrat pro et si RQTH. **Alternance :** 2 semaines en entreprise/ 1 semaine au CFA. **Modalités pédagogiques :** Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Programme de la formation :**

<b>Organiser son poste de travail</b>	Utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Définir ses besoins en matières premières. Déterminer son outillage.
<b>Réaliser</b>	Réaliser une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail. Préparation des denrées (légumes, poissons, volailles, gibiers). Charcuterie fine (Galantine, terrines mixtes, terrines de poisson, légumes), foie gras. Salades composées. Cuissons (poissons, viandes, légumes). Fonds et sauces (émulsionnées chaudes et froides, sauce tomate, béchamel, velouté de poissons). Les pâtes friables méthode par sablage (pâte brisée). Les pâtes friables méthode par crémage (pâte sucrée) Les pâtes crémeuses (appareils crévés et appareils mélangés). La pâte à choux. Les meringues (française, italienne, suisse). Les appareils meringués (dacquoise, succès, progrès...). Les pâtes battues (génoise, biscuit). Les pâtes liquides et semi liquides (à crêpes, à frire). Les pâtes levées fermentées (pâte à savarin, à brioche, à pain, à pain de mie). Les pâtes levées non fermentées (pâte à cake, pâte à madeleines). La pâte feuilletée. La pâte levée feuilletée (pâte à croissants, ...). La crème pâtissière et dérivées (mouseline, diplomate). La crème anglaise, la crème bavaroise. La crème fouettée, la crème Chantilly. La crème d'amande, la crème frangipane. L'appareil à pâte à bombe. La crème au beurre. La crème ganache. L'appareil à crème prise (flan, ...). L'appareil à base de féculent. La sauce base crème anglaise. Le coulis de fruits. La sauce caramel. La sauce sabayon. La sauce aux fruits. La sauce au chocolat. Les sauces blanches et brunes. Réaliser des préparations pour les buffets (canapé, sandwiches, bouchées chaudes, les pains surprises, grosses pièces. Décoration des buffets en fonction du thème.
<b>Communiquer</b>	Entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe de travail. Transmettre des informations au sein de l'entreprise. Présenter des produits et susciter la vente.
<b>Apprécier</b>	Apprécier la qualité des mets en vérifiant la conformité des productions.

<b>Travaux pratiques traiteur</b>	<b>14 H</b>	<b>ARTS APPLIQUES</b>	<b>2 H</b>
<b>TECHNOLOGIES</b>	<b>2 H</b>	<b>CONNAISSANCE ENTREPRISE</b>	<b>2 H</b>
<b>SCIENCES APPLIQUEES</b>	<b>2 H</b>	<b>ANGLAIS</b>	<b>1 H</b>

## Certifications épreuves EXAMEN PONCTUEL

EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE 5H PRATIQUE  
ET1 TECHNOLOGIE 1H ECRITE  
ET2 SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION 1H ECRITE  
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE 1 H ECRITE

## Certification partielle : Non Niveau de sortie : 3

**Tarifs :** En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.



## Lieu de formation :

**Ecole HOTELIERE  
SAINT QUENTIN EN YVELINES  
PLACE FRANCOIS RABELAIS  
78042 GUYANCOURT**



[guyancourt7@cfatrajectoire.fr](mailto:guyancourt7@cfatrajectoire.fr)

**Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.  
Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.  
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).**



## Moyens Techniques

- 1 CDI, 1 internat 180 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie.
- 1 laboratoire de boulangerie.
- 1 laboratoire chocolaterie.



## Contacts pour une formation :

**CFA TRAJECTOIRE**  
0782093 B 11788423778  
☎ 01 30 96 12 35  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)  
[infos@cfatrajectoire.fr](mailto:infos@cfatrajectoire.fr)

**Pour postuler sur notre site internet:**

