

Mention Complémentaire – Traiteur

Créateur du titre : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

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. 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.

- ▶ **Débouchés métiers** : Employé traiteur chez un traiteur ou dans un magasin spécifique, dans un restaurant, chez un traiteur spécialisé en mariage, en événement, etc.
- ▶ **Suite de parcours possible** : Bac pro cuisine et BP Art de la cuisine
- ▶ **Equivalences** : Aucune
- ▶ **Passerelles** : Aucune

Prérequis

Conditions d'âge	Tout public
Diplômes obligatoires	CAP Cuisinier, Charcutier préparation Traiteur, Boulangier, Pâtissier, Poissonnier, Préparateur en produits carnés, BEP métiers de la restauration (cuisine), BEP Alimentation (Boulangier), BP restauration
Conditions spécifiques	Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date : Nous consulter	Heure : Nous consulter	Date : Du 22/07/2024 au 30/06/2025	Heure : Nous consulter

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| **Durée totale** : 7 mois

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : 12 semaines

| **Entrées/Sorties permanentes** ☒

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources

Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel ☒
- PAE Pratique d'Application en Entreprise ☒
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone ☐
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone ☐
- Session de regroupement (enseignement à distance) ☐

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien ☒ Tests ☒ Mise en situation ☒ Contrôle continu ☐

Taux de réussite aux validations en 2022 : Formation non dispensée

Note de satisfaction apprenants en 2022 : Formation non dispensée

0 apprenants en 2021

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | hra@acpm.eu

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

i : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par la Mention Complémentaire Traiteur (diplôme Éducation Nationale).

COMPÉTENCES #1 – Production culinaire

Module A : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.	14 h	210 €
Module B : Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production culinaire.	14 h	210 €
Module C : Réaliser des fiches techniques simples et complexes	14 h	210 €
Module D : Elaborer des buffets avec des fiches techniques	90 h	1350 €
Module E : Habiller, Fileter et détailler des poissons pour réaliser des fiches techniques	21 h	315 €
Module F : Désosser, parer, découper, barder, ficeler, les principaux morceaux des viandes	21h	315€
Module G : Réaliser des galantines et ballotines de porc, de volaille et de gibier	28 h	420€
Module H : Préparer des terrines mixtes de volaille, de gibier, de poissons et le Foie Gras	21 h	315€
Module I : Elaborer des pâtisseries, crème, flancs, pouding, coucher des choux, foncer une tarte, utiliser un nappage	35 h	525 €
Module J : Confectionner de la nougatine, chantilly, cuisson du sucre – les meringues – la crème au beurre	70 h	1050 €
Module K : Marquer des fonds – Marmite - Clarification, les sauces, les veloutés,	70 h	1050 €
Module L : Développer l'Education esthétique	21 h	315 €
Module M : Dresser et décorer les buffets, servir en buffet, argumenter les produits au niveau du buffet	14h	350€
Total	433 heures	6495 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #2 – Technologie professionnelle

Module N : Connaître les produits, les modes de cuisson, les liaisons, les préparations de base, etc.	56 h	840 €
Total	56 heures	840 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #3 – Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

MODULE O : Connaître les constituants alimentaires, la nutrition, l'hygiène	35 h	609 €
Total	35 heures	609 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #4 – Connaissance de l'entreprise Traiteur

MODULE P : Gestion de l'entreprise Traiteur, organisation du travail, aspect commercial	42 h	630 €
Total	42 heures	630 €

> Attestation de compétences

Période de formation en milieu professionnel OBLIGATOIRE

MODULE P : Gestion de l'entreprise Traiteur, organisation du travail, aspect commercial	420 h	
Total	420 heures	

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation - Délivrance du MC TRAITEUR, sous conditions de validité

Total de la formation	566 heures	8490 € TTC
Période de Formation en Entreprise	420 heures	
Total en Intra		Nous consulter

Note : Cette formation peut être prise en charge par Pôle Emploi | Région PACA, sous conditions d'éligibilité.

Financement Contrat Apprentissage par OPCO

Financement CPF



acpm
DEPUIS 1958