



### ☀ Présentation du métier - Secteur : Alimentation

L'activité traiteur consiste à la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.

### ☀ Les compétences entrepreneuriales

L'employé(e) 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 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.
- 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.

### ☀ Perspectives d'évolution

Le ou la titulaire d'une MC Employé(e) traiteur peut immédiatement débiter dans une entreprise réalisant une activité de traiteur en tant qu'employé qualifié. Après une bonne expérience professionnelle, une maîtrise de ses acquis et si ses qualités professionnelles le lui permettent, il pourra, soit chercher à accéder à des postes de responsabilité, soit chercher à créer sa propre entreprise.

### ☀ Entreprise d'accueil

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

### ☀ Les activités du métier

- Déterminer les matières premières nécessaires à la production
- Appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire
- Utiliser et entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur
- Respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas
- Tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propre à l'activité
- Réaliser une activité simple de distribution

### ☀ Suite de parcours possible

Brevet professionnel : arts de la cuisine, charcutier traiteur / Bac pro Cuisine/ BTS Management en Hôtellerie-Restaurant.

**Objectifs :**

Cette Mention Complémentaire apporte une spécialisation à la qualification initiale et permet une meilleure adaptabilité aux différents emplois.

**Durée de la formation :**

1 an

**Admission :**

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Etre titulaire du CAP (Boulangier, Charcutier, Cuisine...) / Bac pro (Boulangier, Boucher, Cuisine...) / Bac techno (STHR)

**Modalité d'inscription:**

Retrait de dossier de Juin à Novembre, après participation obligatoire à la réunion d'information.

**Contenu de la formation:****Matières :**

- Travaux pratiques (pièces à cocktails, sculptures décors, préparation de produits traiteur, pâtisserie...)
- Gestion, droit, techniques de vente
- Sciences appliquées nutrition et hygiène alimentaire (microbiologie et parasitologie alimentaire)
- Technologie culinaire, technologie restaurant et connaissances de l'entreprise

**Modalité d'évaluation:** Devoirs surveillés – Evaluations semestrielles et ponctuelles – Dossier Technique – Etudes de cas - Examen blancs – Oraux.

**Rythme/Nombre d'heures :**

Alternance : 2 jours/semaine en centre soit 16h et 19h en entreprise/semaine.

- en Centre : 1<sup>ère</sup> année : 464 h

**Effectif prévisionnel**      Min : 8      Max: 8

**Taux de réussite à l'examen 2020 :**

\*Nouvelle formation

**Taux de poursuite d'études 2020**

\*Nouvelle formation

**Taux d'insertion Professionnelle**

\*Nouvelle formation

**Taux d'interruption en cours de formation**

\*Nouvelle formation

**Personne en situation de handicap :**

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap « Mme Stéphanie BOISNOIR » : [stephanie.boisnoir@cma-martinique.com](mailto:stephanie.boisnoir@cma-martinique.com)

**Coût de la formation :**

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle.

**Valeur ajoutée du centre de formation :**

- Inscription des apprentis au concours des métiers au niveau départemental et national
- o qualité des installations, le professionnalisme et les résultats dans les métiers de bouche.
  - o l'expérience de gestion de la formation par l'apprentissage depuis près de 45 ans
  - o la formation de chefs d'entreprise et de personnalités reconnus en Martinique et à l'extérieur.