

# MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR (PAR ALTERNANCE)

FICHE MÉTIER



Com Reg NO mars 2021 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799  
Crédits photos : © Besnard / Apprentis d'Auteuil

**PÔLE APPRENTISSAGE**  
**DANIEL BROTTIER**  
Chemin du Couvent  
44340 BOUGUENAI - LES COUËTS  
[danielbrottier.apprentis-auteuil.org](http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir

# La confiance peut sauver l'avenir



**L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant. Il réalise à la fois des fonctions de fabrication (cuisine les produits, réalise les assemblages, prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées) et de vente (enregistrement des commandes, conseil).**

## OBJECTIFS

- Conseiller le client et argumenter une vente, enregistrer une commande.
- Savoir cuisiner tous types de plats et les conditionner avant livraison.
- Gérer les commandes de produits, assurer leur bonne conservation et gérer les stocks dans le respect des règles d'hygiène.

## QUALITÉS REQUISES

- Maîtrise des produits et des règles d'hygiène.
- Savoir faire preuve d'imagination, être organisé et disponible.
- Sens des relations humaines et capacité d'adaptation.
- Capacités commerciales et bon gestionnaire.

## CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue d'un diplôme dans le secteur de la restauration et de l'alimentaire (CAP, BP, Bac Pro, BTS MHR...).

## DURÉE

Une année scolaire soit 13 semaines sur le site de formation et 34 semaines en entreprise (35 h).

## CONTENU DE LA FORMATION

- Cours théoriques et pratiques.
- Contrôle en cours de formation.

### Enseignement général

- Français
- Anglais

### Enseignement professionnel

- Atelier de pratique culinaire
- Arts appliqués
- Gestion et connaissance de l'entreprise
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation

### Enseignement transversal

- Technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement
- Accompagnement personnalisé

### Moyens et outils utilisés

Plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail.

## ET APRÈS ?

- Poursuite d'études au sein du pôle apprentissage : MC\* Cuisinier en desserts de restaurant ou CAP Pâtisserie.
- Entrée dans la vie active pour travailler dans un restaurant, chez un traiteur, en pâtisserie, dans la grande et moyenne distribution ou dans le secteur de l'agroalimentaire.



### Pôle apprentissage

#### Daniel Brottier

Chemin du Couvent

44340 Bouguenais - Les Couëts

Tél. 02 40 32 46 81

[apprentissage.danielbrottier@apprentis-auteuil.org](mailto:apprentissage.danielbrottier@apprentis-auteuil.org)

\*MC : Mention complémentaire