

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR (PAR ALTERNANCE)

FICHE MÉTIER



Com. Reg. NO Janvier 2022 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIRET 775 638 799
Crédits photos : © Jan Deutschy/Apprentis d'Auteuil

**CENTRE DE FORMATION
DANIEL BROTTIER**
Chemin du Couvent
44340 BOUGUENAI (Nantes sud)
danielbrottier.apprentis-auteuil.org



La confiance peut sauver l'avenir

Accès transports en commun :
en tram ligne 3 ou bus 36

La confiance peut sauver l'avenir



**APPRENTIS
D'AUTEUIL**

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur, dans un restaurant ou en pâtisserie. Il travaille en production (cuisine les produits, réalise les assemblages,

prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées) et en vente (enregistrement des commandes, conseil).

OBJECTIFS

- 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.
- Conseiller le client et argumenter une vente, enregistrer une commande.

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

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

Enseignement général

- Français
- Anglais

Enseignement professionnel

- Atelier de pratique culinaire
- Technologie professionnelle
- Design des métiers et arts appliqués
- Gestion et connaissance de l'entreprise
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Accompagnement personnalisé

Moyens et outils utilisés

- Plateaux techniques de qualité
- Section à effectifs réduits

ET APRÈS ?

- Poursuite d'études au sein du centre de formation : MC^{*} Cuisinier en desserts de restaurant, CAP Pâtisserie ou CAP Cuisine (en 1 an).
- Entrée dans la vie active pour travailler chez un traiteur, dans un restaurant, en pâtisserie, dans la grande et moyenne distribution ou dans le secteur de l'agroalimentaire.

*MC : Mention complémentaire

+ d'infos



danielbrottier.apprentis-auteuil.org



Centre de formation

Daniel Brottier

Chemin du Couvent

44340 Bouguenais - Les Couëts

Tél. 02 40 65 29 90

apprentissage.danielbrottier@apprentis-auteuil.org