



## L'employé traiteur

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il cuisine les produits et réalise des assemblages. Il conditionne les plats pour le stockage avant la vente. Il organise son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits et les stocks dans le respect des règles d'hygiène. L'employé traiteur peut également conseiller les clients sur les mets, la remise en température et la conservation, et enregistrer les commandes.

## Objectifs de la formation

La formation **Mention Complémentaire Employé traiteur** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Élaborer des plats cuisinés et des produits salés ou sucrés,
- Participer à l'organisation de réceptions,
- Réaliser et commercialiser des produits régionaux.

## Contenu de la formation

### Enseignement généraux

- Communication

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Arts appliqués
- Sciences appliquées
- Gestion

## Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



### Campus

Ploufragan - Quimper - Bruz - Vannes



### Prérequis

Être titulaire d'un CAP Métiers de bouche, CAP Cuisine ou Charcutier-Traiteur



### Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien.
- Nous consulter.



### Durée

A minima 400h, parcours en 1 an  
Réduction de durée suivant profil



### Validation

Mention Complémentaire Employé traiteur, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



### Type de contrat

Alternance



### Frais formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

82,1 %  
Taux de réussite aux examens\*\*

75 %  
Taux de satisfaction\*\*

87 %  
Taux d'insertion\*\*\*, dont 21,7 % en poursuite d'étude\*\*

21,1 %  
Taux de rupture\*\*

## Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Bonne condition physique
- Sens du contact
- Bonne dextérité
- Capacité d'adaptation
- Créatif et curieux
- Respect des règles d'hygiène

## Entreprises conseillées

- Charcuterie artisanale
- Charcuterie industrielle
- Rayon charcuterie GMS
- Traiteur restaurateur
- Traiteur événementiel
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

## Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

## Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

## Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- BM Traiteur organisateur de réceptions

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

## Perspectives professionnelles

- Employé traiteur

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
[conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr)

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
[conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
[campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
[conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr)

