



RNCP 37566

# MC

## Employé traiteur



### Compétences globales

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé traiteur atteste d'une formation dans l'activité traiteur.

Il 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 et 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.

Il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

### Objectifs de formation

#### Organiser son poste de travail

- Utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Définir ses besoins en matières premières
- Déterminer son outillage

#### Réaliser une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail

#### Communiquer

- Entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe
- Transmettre des informations dans l'entreprise
- Présenter des produits et susciter la vente

Apprécier la qualité des mets en vérifiant la conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes.

### Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 : Pratique professionnelle

ET1 : Technologie professionnelle

ET2 : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur

### Méthodes utilisées

#### Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

#### Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

### Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

RNCP 37566

Date d'enregistrement : 04/10/2000

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

### Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00

[www.ifp43.fr](http://www.ifp43.fr)

E-mail : [contact@ifp43.fr](mailto:contact@ifp43.fr)

MAJ - 06/24

