



Spécialiste de la fabrication d'éléments de repas ou de repas élaborés, **l'employé traiteur** réalise des prestations (entrées, plats, desserts) à partir de matières premières de qualité en suivant les techniques de fabrication, de cuisson et de conditionnement.

Il doit respecter les règles d'hygiène et de sécurité propres à l'activité durant tout le processus, de la livraison des matières premières jusqu'à la commercialisation des produits en magasin ou à l'extérieur.



- **Déterminer** les matières premières nécessaires à la production pour les transformer et les mettre en valeur
- **Calculer** les coûts de production
- **Organiser** son poste de travail en fonction des commandes
- **Savoir cuisiner** les produits, les saucer, les **décorer**, les **conditionner**
- **Respecter** impérativement les normes d'hygiène du fait du caractère collectif des préparations
- **Réaliser** la prestation d'un repas, d'un buffet, d'une réception
- **Conseiller** les clients sur la conservation des produits, leur remise en température et les proportions par convive



- Avoir le **sens de l'organisation**
- Être **dynamique, créatif et innovateur**
- Être capable de **communiquer au sein de l'équipe**
- Aimer le **contact avec la clientèle**
- Savoir **promouvoir ses produits**



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

Indre  
Centre de Formation d'Apprentis

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

- Un taux de réussite de 80% aux examens pour l'ensemble de nos filières de formation
- Une insertion de 85% des jeunes en entreprise à 3 et 6 mois après l'obtention de leur diplôme.

## EMPLOYÉ TRAITEUR MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

### CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSION



Être titulaire au minimum d'un **CAP des métiers de l'alimentation** (CAP Charcutier, CAP Cuisine, CAP Boucher, CAP Pâtissier, CAP Boulanger)

OU

Être titulaire d'un **BEP hôtellerie-restauration**, d'un **BEP alimentation**, d'un **BAC professionnel Boucher Charcutier Traiteur**

### CONDITION DE RECRUTEMENT ET STATUT

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil ce qui confère un statut d'apprenti étudiant des métiers

### AUTRES SITUATIONS : CONTACTEZ-NOUS !



- Durée : **1 an**
- Rythme moyen de l'alternance : **1 semaine au CFA - 2 semaines en entreprise**
- Diplôme : **Mention Complémentaire Employé Traiteur, diplôme national de niveau V**
- Présence au CFA : **400 heures annuelles soit 12 semaines - 32h par semaine**
- Enseignements sur une semaine au CFA :
  - enseignement général : 7h
  - enseignement professionnel : 25h
- **Formation SST** (Sauveteur Secouriste du Travail) généralisée à l'ensemble des apprenants : modules de 7h ou de 14h selon vos acquis



### POSSIBILITÉ DE POURSUIVRE SA FORMATION VERS :

- Un Bac professionnel : Boucher Charcutier Traiteur, diplôme de niveau IV

OU

- Une Mention complémentaire organisateur de réceptions, diplôme de niveau IV

Accès direct dans la vie professionnelle en tant que salarié qualifié dans l'activité traiteur



	Avant 18 ans	De 18 à 20 ans	21 ans et plus
<b>1 an</b>	52 % DU SMIC	64 % DU SMIC	76 % DU SMIC



### MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE (non fourni par le CFA), À LA CHARGE DE L'APPRENTI :

(AIDES AU PREMIER ÉQUIPEMENT SOUS CONDITIONS)

- Une tenue professionnelle réglementaire
- Une malette d'outils professionnels (celle de base du CAP Charcutier, qui peut être complétée en fonction des besoins de l'apprenant)

(Listes communiquées dans le dossier d'admission du CFA)

Pour toutes informations relatives à nos métiers et personnaliser votre projet de formation :

**CFA** - 164, avenue John Kennedy  
36006 Châteauroux Cedex  
Tel : 02 54 08 70 00  
info@cfacm36.fr  
[www.cfacm36.fr](http://www.cfacm36.fr)



**CAD** - 31, rue Robert Mallet Stevens  
BP 296 36006 Châteauroux Cedex  
Tel : 02 54 08 80 16  
cad@cm-indre.fr  
[www.cm-indre.fr](http://www.cm-indre.fr)



Les formations bénéficient du concours financier du Conseil Régional et des fonds européens

Création **MOOPiX** 02 54 22 54 96 - Crédits photos Fotolia, CFA des Métiers CMA36