



MC EMPLOYÉ TRAITEUR

RNCP n°37566

➤ OBJECTIFS

Produire et valoriser des plats traiteur
Mettre en œuvre les techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur
Appliquer les règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur
Assurer la gestion et la commercialisation d'une entreprise traiteur

➤ DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre
Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

➤ ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

➤ PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)
Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

➤ PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP) dans l'alimentation ou la restauration (Boulangier, Boucher, Charcutier, Cuisinier, Poissonnier)

➤ DURÉE

1 an en alternance
12 semaines de cours sur 1 an / 420 h
Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.
Rythme Alternance : 1 semaine sur 3 en Centre de formation

➤ TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice
Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : traiteur (en magasin), traiteur organisateur de réceptions, restaurant. Entrepreneur

SUITE DE PARCOURS

BP Charcutier

MC Organisateur de réceptions

Parcours d'entrepreneuriat

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, pas de formation passerelle pour cette certification



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/>

LES + DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

♦ S^TE-LUCE-SUR-LOIRE

02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ ANGERS

02 41 22 61 56 · urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ LAVAL

02 43 49 88 88 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

