

# MC EMPLOYÉ TRAITEUR



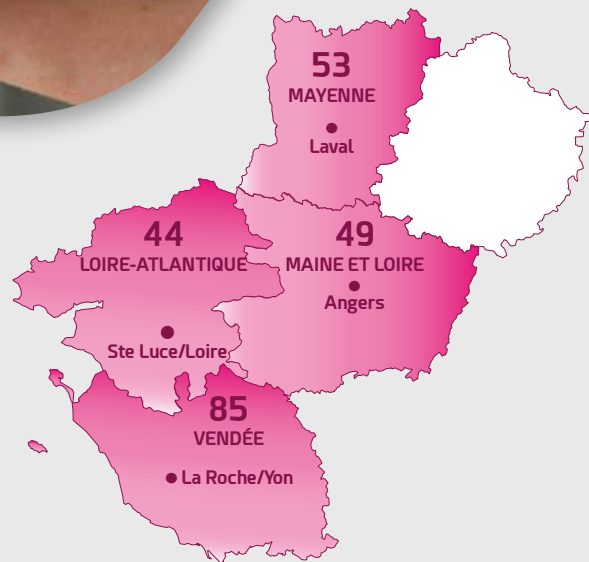
## PRÉSENTATION ET OBJECTIF

Diplôme national, la Mention Complémentaire (MC) permet - en une année après le CAP - de délivrer une qualification spécialisée et facilite l'entrée dans la vie active. Ses enseignements - à dominante technique - permettent de compléter et d'affiner les compétences acquises en CAP.

Le titulaire de la Mention Complémentaire Traiteur 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. Il cuisine les produits, réalise des assemblages, décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente.

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



## PRÉREQUIS

Diplômes de niveau 3 dans l'Alimentation et la Restauration (Boulangier, Boucher, Charcutier, Cuisinier, Poissonnier)

## RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cours 1 semaine sur 3 en Centre de Formation  
Rentrée annuelle de Septembre à Décembre

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en Centre de Formation et en entreprise  
Passage de l'examen à l'issue de la formation

## DURÉE ET MODALITÉS D'ACCÈS

12 semaines de cours sur 1 an / 420 heures  
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

## PUBLIC : OUVERT À TOUS !

Apprenti  
Demandeur d'emploi  
Salarié  
Salarié en contrat de professionnalisation  
Autres : nous consulter  
Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap

## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Anglais

Expression Française et Ouverture sur le Monde

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Sciences Appliquées à l'Alimentation

Connaissance de l'Entreprise

Technologie

Commercialisation

Pratique

Gestion d'Entreprise

Arts Appliqués

Environnement Économique Juridique et Social

## LIEUX DE FORMATION

URMA LOIRE-ATLANTIQUE

Ste Luce/Loire - 02 40 18 96 96

urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAINE-ET-LOIRE

Angers - 02 41 22 61 56

urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAYENNE

Laval - 02 43 64 11 00

urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA VENDÉE

La Roche/Yon - 02 51 36 53 00

urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

## DÉBOUCHÉS

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

Évolution possible vers les métiers suivants : Cuisinier, Second de cuisine, Responsable de laboratoire, Traiteur.

## POURSUITE D'ÉTUDES

BP Charcutier

Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur

Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP + 5 ans d'expérience professionnelle

## INFOS PRATIQUES : LES + DE L'URMA

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier

Possibilité de parcours individualisé sur dossier