

MC EMPLOYÉ TRAITEUR



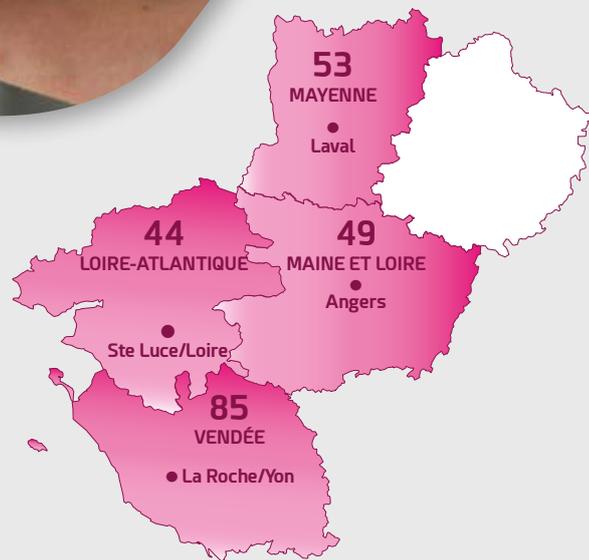
PRÉSENTATION ET OBJECTIF

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