

## **Mention Complémentaire Employé(e) Traiteur**

**Septembre 2020 à Juin 2021**

(Diplôme Education Nationale - Niveau 3)



L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

Il réalise à la fois des fonctions de fabrication (cuisine les produits, réalise les assemblages, prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées) et de vente (enregistrement des commandes, conseil).

### **Objectifs**

- Acquérir toutes les compétences sur les produits et matériels utilisés en atelier de pâtisserie.
- Gérer les commandes de produits, leur conservation et la gestion des stocks dans le respect des règles d'hygiène.

### **Prérequis**

Être titulaire d'un des diplômes suivants de l'Education Nationale :

- CAP Cuisine, Boulanger ou Pâtissier,
- BEP Restauration Cuisine,
- Bac pro Cuisine ou Pâtissier-Boulangier.

### **Point de vigilance**

Il est nécessaire de ne pas présenter d'allergies alimentaires (arachide, farine, lait...)

### **Admissions**

- Candidature par lettre de motivation et CV.
- Entretiens et tests.
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

### **Nombre de participants par session**

12 places maximum (5 minimum pour ouvrir la formation)

### **Débouchés**

Après l'obtention de la Mention Complémentaire employé traiteur, et selon le diplôme d'origine, une poursuite d'études est possible ; par exemple vers un BP charcutier-traiteur, ou vers d'autres certifications.

### **Durée de la formation**

- 1 an
- 12 semaines en centre de septembre à juin
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage

#### **Apprentis d'Auteuil**

SIRET : 775 688 799 0011 – [www. https://www.apprentis-auteuil.org/](https://www.apprentis-auteuil.org/)

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11751561875 auprès du préfet de région d'Ile de France

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Site de formation : Organisme de Formation Notre-Dame -Château des Vaux – CS90002 – St Maurice St Germain – 28240 La Loupe – 02.37.53.70.64  
[of.notredame@apprentis-auteuil.org](mailto:of.notredame@apprentis-auteuil.org) – <https://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org/>



## Organisme de Formation des établissements Notre-Dame

Formation continue - Apprentissage  
Château des Vaux – St Maurice St Germain – 28240 La Loupe

### Méthodes mobilisées

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise.

- Enseignement général : Anglais professionnel, Éducation physique et sportive
- Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

### Moyens et outils utilisés

L'organisme de formation dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs.

### Tarifs

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).

Un hébergement est possible sur le site du centre de formation (nombre de places limitées). Il est à la charge financière de l'apprenti(e) avec une aide de la part des OPCO. Nous contacter pour un devis.

### Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue en cours de formation tout au long de l'année, conjointement entre l'entreprise et le centre de formation. Des évaluations sont effectuées à chaque retour en centre de formation.

Les sessions de certification du diplôme de la Mention Complémentaire employé(e) traiteur se déroulent en fin de formation et sur notre site.

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Le centre de formation dispose d'un référent handicap. Nous contacter.

### Contacts

Organisme de formation : 02 37 53 70 64  
Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70  
[Of.notredame@apprentis-auteuil.org](mailto:Of.notredame@apprentis-auteuil.org)

### Taux d'obtention de la certification 2021

En cours - Cette formation a ouvert ses portes en septembre 2020

### Notre valeur ajoutée :

Nous accueillons nos stagiaires sur un site d'exception : le Château des Vaux.

Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).

Des liens solides existent avec nos fournisseurs locaux.



### Apprentis d'Auteuil

SIRET : 775 688 799 0011 – [www. https://www.apprentis-auteuil.org/](http://www.apprentis-auteuil.org/)

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11751561875 auprès du préfet de région d'Ile de France

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Site de formation : Organisme de Formation Notre-Dame -Château des Vaux – CS90002 – St Maurice St Germain – 28240 La Loupe – 02.37.53.70.64  
[of.notredame@apprentis-auteuil.org](mailto:of.notredame@apprentis-auteuil.org) – <https://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org/>