



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

SEINE-ET-MARNE

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

MC EMPLOYÉ TRAITEUR

RNCP niveau 3



**AISANCE
RELATIONNELLE**



**ESPRIT
CRÉATIF**



**CULTURE
ALIMENTAIRE**



**GESTION
COMMERCE**

Où la formation est-elle proposée ?

IMA	Meaux	Melun	Montereau
Alternance			●
Formation continue			●

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus et être titulaire au minimum d'un CAP cuisine, charcutier traiteur, boucher, pâtissier, boulanger ou poissonnier

Objectifs

- A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :
- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile.
 - Exercer à la fois des fonctions de fabrication (cuisiner des produits et réaliser des assemblages, préparer et confectionner des pâtisseries salées ou sucrées), de décoration et de vente (conseiller les clients sur les mets, les proportions, la remise en température ou encore la conservation).

Programme

La Mention Complémentaire Employé traiteur est composée de 4 blocs de compétences principaux, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 958](#)

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'environnement économique et juridique des entreprises

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma77.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.cfa77.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
 - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Etude de cas
 - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

- Brevet Professionnel charcuterie/traiteur

Perspective professionnelle

Ouvrier spécialisé charcutier/traiteur :

- dans une charcuterie artisanale (boutique, marché, livraison à domicile)
- dans une grande et moyenne surface
- dans l'industrie agro-alimentaire
- chez un traiteur organisateur de réception ou encore dans un restaurant.

**Vous avez une question ?
Nos conseillers sont là pour vous
répondre !**

**EN APPRENTISSAGE
(CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION) :**

@ : cad@cma77.fr

Tèl. : 01 64 79 26 60

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.continue@cma77.fr

Tèl. : 01 64 79 27 08 / 01 64 79 27 09

IMA du Pays de Montereau
Château de Courbeton
77130 St-Germain-Laval

DURÉE ET HORAIRES

- **420h** de formation pendant 1 an (hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur trois à l'IMA

TARIFS

- **Apprentissage** : Gratuit pour l'apprenti (prise en charge par l'OPCO). La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti. *Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). **Code CPF : 239413**



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Retrouvez-nous sur



WWW.CMA77.FR

WWW.CFA77.FR



version 09/2021