

**IMR**

**INSTITUT DES MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION**

**CONTACT**

**Yvan PARCHEMAL**

02 43 40 60 74

yparchemal@cciformation.net

# MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Apprentissage - Alternance

## ENTREPRISES

Charcutier-traiteur - Pâtissier-traiteur

Restaurant avec activité traiteur

## EMPLOI

Cuisinier-traiteur.

## OBJECTIF

Former des professionnels qualifiés, capables d'occuper le poste d'employé qualifié dans une entreprise réalisant une activité de traiteur et de s'adapter aux évolutions de leur métier.

## NIVEAU D'ACCÈS

CAP Cuisine ou CAP Charcutier préparation traiteur.  
Certificat Technique des Métiers : boucherie, charcuterie, traiteur.  
CAP Boulanger, ou Préparateur en produits carnés, ou Poissonnier, ou Pâtissier-Glacier, ou Chocolatier-Confiseur.  
BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production culinaire.  
Bac Professionnel Restauration.  
Bac Professionnel des Métiers de l'alimentation.  
BTH.

## DURÉE DE FORMATION

1 an en alternance  
Groupe CCI Formation/Entreprise.

## VALIDATION

Mention Complémentaire Employé Traiteur.

## CONTENU

### Formation professionnelle, technologique et scientifique

- organisation et méthodes de travail
- production culinaire : préparation, cuisson, présentation, conservation, distribution
- technologie culinaire et sciences appliquées
- hygiène alimentaire - respect des règles d'hygiène en production culinaire
- connaissance économique de l'entreprise
- décoration appliquée

## MATIÈRES DE FORMATION

### Pratique professionnelle

### Technologie professionnelle

### Sciences appliquées - Hygiène alimentaire

### Gestion d'entreprise

### Arts appliqués

