

Mention Complémentaire Employé traiteur

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Mention Complémentaire)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

2 semaines à l'école/
2 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires d'un :

- CAP ou BAC PRO Cuisine
- ou BP Arts de la Cuisine
- ou CAP ou BAC PRO ou BP d'un métier de l'alimentation
- ou BTS MHR option B
- ou BAC technologique STHR

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2023.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Employé traiteur maîtrise les activités traiteur.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des productions à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Concevoir des menus.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques traiteur (environ 65% du temps de formation)
Technologie culinaire
Technologie traiteur
Technologie pâtisserie
Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
Connaissance de l'entreprise traiteur

Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Jeux de rôles

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)

CONTACT

Patricia Garnier

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi - paris.fr

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi - paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2022
(93% en 2021)

100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2021

93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2021
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise de traiteur classique ou événementiel. Il est également possible d'intégrer une boulangerie - pâtisserie proposant une offre traiteur.

POURSUITE DE FORMATION

- BP Charcutier traiteur
- MC Art de la cuisine Allégée

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 06/01/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE