



Jean Lameloise
MERCUREY

17, Voie Romaine
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 98 10 30
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : www.cifa-jean-lameloise.com

E-mail : mercurey@cifa-jean-lameloise.com

➤ MC EMPLOYE-TRAITEUR

Niveau V



> Le métier :

Le charcutier travaille avant tout la viande de porc pour en faire des préparations savoureuses : dans sa vitrine trônent saucissons, pâtés, terrines, boudins et andouillettes. Les préparations culinaires s'étendent généralement au-delà, le charcutier sachant aussi travailler d'autres viandes et le poisson. Son métier, proche de la cuisine, est très complet. Il doit travailler dans le respect des règles de qualité et d'hygiène. Il doit avoir un sens de l'esthétique afin de présenter ses plats avec goût. Le traiteur maîtrise toutes les opérations culinaires. Il réalise des plats cuisinés chauds et froids. Il transforme viandes, poissons, crustacés, légumes et réalise des préparations gourmandes comme pâtés, terrines, jambons, saucissons. Il doit concilier rigueur, créativité et sens de l'innovation toujours dans le respect le plus strict de l'hygiène. Il doit être organisé et méticuleux. Il réalise aussi des opérations comme le fumage, le saumurage et les salaisons.

> Objectif de la formation :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé 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. En fabrication, il cuisine des produits, réalise des assemblages, il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks. En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare. L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

> Organisation de la formation :

↳ Conditions d'admission :

Etre titulaire :

- Soit du CAP Charcutier-Traiteur, du CAP Boucher, du CAP Boulanger, du CAP Pâtissier.
- Soit du CAP Cuisine.
- Soit du BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie dominante "production culinaire".
- Soit du Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- Soit du Bac Pro Cuisine.

↳ Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur un an, des périodes au CIFA (10 semaines de cours) et en entreprise.

↳ Disciplines enseignées au CIFA :

Enseignement professionnel
Travaux Pratiques
Technologie
Nutrition Hygiène
Gestion



