

## MENTION COMPLÉMENTAIRE Traiteur

---

### Emplois concernés

---

- ☞ Employé traiteur dans une entreprise artisanale de produits à emporter, dans une unité de préparation de grande distribution
- ☞ Employé chez un traiteur organisateur de réception
- ☞ Chef de fabrication, gérance de magasin ou chef d'entreprise (après expérience professionnelle)

---

### Activités

---

- ☞ Réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes, les règles d'hygiène et de sécurité en conformité avec la législation
- ☞ Détermination des matières premières nécessaires à la production.(fiche technique de production)
- ☞ Commercialisation des produits en magasin et souvent leur conditionnement, leur livraison et leur remise à température

---

### Déroulement de la formation

---

**Lieu de formation :** U.F.A. François Rabelais – Vitry sur Seine (94)

**Durée de la formation :** 1 an dont 13 semaines par an en centre de formation

**Lieu de formation :** U.F.A. Gué à Tresmes – Congis-sur-Thérrouanne (77)

**Durée de la formation :** 1 an dont 13 semaines par an en centre de formation

**Contenus de la formation :** Techniques professionnelles / Economie - gestion / Sciences appliquées / Arts appliqués

---

### Conditions d'accès

---

- ☞ Avoir **entre 16 et 25 ans**
- ☞ Être titulaire d'un Bac pro Restauration (Option Cuisine), d'un CAP Cuisine, d'un diplôme de niveau V de la filière alimentation
- ☞ Avoir **signé un contrat d'apprentissage** avec un employeur
- ☞ Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler