

# Mention Complémentaire Employé traiteur

## Objectifs

- Préparer et faire cuire les aliments.
- Présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées.
- Conditionner les repas avant livraison.
- Conseiller le client, argumenter une vente ou prendre une commande.
- Organiser le travail afin d'assurer la bonne conservation des produits.
- Appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks.

### Durée de la formation

Un cursus en 1 an de niveau  
III  
Une continuité de CAP  
Cuisine ou de CAP  
Charcutier Traiteur  
(12 stages au CFA) et le  
reste de temps en entreprise

### Équipements nécessaires à la formation

- Tenue professionnelle complète
- Répertoire personnel des recettes
- Utilisation de ressources : fiches produits, fiches techniques valorisées, appareils de contrôle, fiches de stock, cartes, menus
- Utilisation de matériels techniques spécifiques de transformation, de cuisson, de réfrigération.....

### Préparation à l'examen

- **Préparation au diplôme de la MC :**  
Pratique professionnel, technologie, gestion, hygiène, arts appliqués à la profession et éducation sportive
- **Mise à disposition d'un livret d'apprentissage**  
Qui est le lien entre l'entreprise, l'apprenti et le CFA. Inscription à l'examen
- **Mise en situation professionnelle en laboratoire :**  
Gestion du temps, organisation de travail, préparation d'une situation examen
- **Création des fiches techniques (travail à base d'un panier) :**  
Conception, organisation de travail dans le temps etc. ...
- **Formation axée sur la pratique professionnelle intensive**
- **Construction du parcours professionnel et d'un projet professionnel :**  
L'analyse du contexte, de l'environnement et de la situation professionnelle individuelle,  
L'analyse et évaluation des activités en milieu professionnel et communication

## Liste des compétences à acquérir

1. La préparation des denrées
2. L'élaboration de produits spécifiques
3. Les cuissons
4. Les appareils, les fonds, les sauces
5. La pâtisserie salée et sucrée
6. La cuisine à emporter
7. La finition, la présentation, la conservation
8. Le traiteur à domicile
9. L'utilisation et la maintenance du matériel





# Programme de la formation

## Les compétences à acquérir et maîtriser en MC Employé traiteur

### Compétence I : Organiser

Utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Définir ses besoins en matières premières

Déterminer son outillage

### Compétence II : Réaliser

Réaliser une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet, d'un cocktail

### Compétence III : Communiquer

Entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe de travail

Transmettre des informations au sein de l'entreprise

Présenter des produits et susciter la vente

### Compétence IV : Apprécier

La qualité des mets en vérifiant la conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes

## **Pratique professionnelle**

- Organisation du poste de travail
- Les préparations de base de la pâtisserie : pâtes, crèmes et appareils de base
- Les entremets chaud et froids, salées et sucrées
- Les glaces, les sorbets et les granités
- Les entremets et les desserts glacés
- Les petits fours
- Les éléments de décors
- Travail du chocolat – base et techniques de base
- Conception des supports - Représentation graphique - Croquis
- Procédure de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie
- L'analyse organoleptique – sensorielle – dégustation
- Les aspects réglementaires de fin de production
- Mise en valeur par le dressage
- Nettoyage et entretien des locaux

## **Technologie professionnelle**

- Les produits (familles de produits de la pâtisserie et les standards d'usages) :
  - Farine, Sucre, Œufs, Lait, Crème, Beurre, Matières Grasses, Fruits, Epices, Sel,
  - Levure, Poudres Levants, Cacao et Chocolat de couverture, PAI, Arômes, Vins et Alcools
- Les préparations de base de la pâtisserie : pâtes, crèmes et appareils de base
- Les recettes classiques de la pâtisserie
- Les moyens de conservation
- Le matériel spécifique utilisé dans la réalisation des desserts de restaurant
- La conception des prestations et élaboration des desserts du menu et à la carte
- Les fournisseurs (approvisionnements et la gestion des stocks)
- Procédures de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie
- L'analyse organoleptique – les règles d'analyse
- Les aspects réglementaires de fin de production
- Mise en valeur par le dressage
- Le vocabulaire professionnel

## **Nutrition**

- Les constituants alimentaires, principales propriétés.
- L'alimentation rationnelle
- Le comportement alimentaire

## **Hygiène**

- La microbiologie alimentaire
- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des produits alimentaires
- L'hygiène liée aux nouvelles techniques de cuisson
- L'hygiène du conditionnement et de la commercialisation
- L'hygiène relative au transport, à l'entreposage et à la distribution
- L'hygiène relative aux plats cuisinés à l'avance