



LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE PROFESSIONNEL D'HÔTELLERIE
ET DE TOURISME DE GASCogne
15, RUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public adulte

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de
l'Hôtellerie-Restaurant :
CAP / BEP – Bac Pro Hôtellerie-
Restauration
Bac Technologique Hôtellerie-
Restauration
BTS Management en Hôtellerie-
Restauration

DÉBUT DE LA FORMATION

02/09/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

MC Traiteur – Formation
alternance sur 1 an – Bordeaux –
Talence

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce diplôme de l'Education Nationale de niveau 3 prépare à devenir un employé traiteur. L'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 les 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.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Professionnel

Technologie et pratique professionnelle de présentation de produits traiteur et buffet, pâtisserie

Travaux pratiques : réalisation de produits cuisinés, élaboration de desserts pour le restaurant d'application

Service en salle, approche en œnologie

Enseignement Général

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Connaissance de l'entreprise et de son environnement (facturation, documents commerciaux, organisation du travail)

Communication. Anglais

CONDITIONS DE FORMATION

Enseignement dispensé 100% en présentiel au lycée

Durée de Formation : de Septembre à Juin

Alternance : semaines au lycée et semaines en entreprise (cf. planning)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Délivrance du diplôme par **CCF** (Contrôle en Cours de Formation) et **épreuves ponctuelles**

CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur **dossier de candidature** (dossier, CV, lettre de motivation, copie des diplômes) et **entretien de motivation**. Trouver une entreprise pour l'alternance.

PROFIL DES INTERVENANTS

Des professeurs de l'Education Nationale, intervenant aussi en formation initiale au Lycée hôtelier et des **formateurs, professionnels** exerçant ou ayant exercé en activité dans la restauration.

Ils vous accompagnent tout au long de votre formation et ils vous conseillent sur votre projet post-formation.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Charlotte MARTIN
Assistante Lycée Hôtelier
charlotte.martin@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39

PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.GRETA-CFA-AQUITAINE.FR