



## LA MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Vous êtes déjà formé à la cuisine, à la boulangerie ou à la pâtisserie, mais vous souhaitez compléter votre formation par une maîtrise des activités traiteur ?

Véritable créateur de moments festifs et d'exception, le métier de traiteur s'est beaucoup modernisé pour proposer aux clients des préparations toujours plus variées, originales et tendances.

L'apprenti(e) traiteur peut être le/la cuisinier(e) du quotidien mais aussi de l'exceptionnel, il/elle prépare les plats du jour comme les plats de fête. Il/elle concocte des plats cuisinés, prêts à être emportés par les clients ou livrés à domicile. Il/elle travaille sur commande et peut travailler à l'organisation de banquets et/ou de buffets.

Pour s'inscrire en MCET, il faut être titulaire d'un diplôme relevant du secteur de la cuisine/restauration, classé au moins niveau 3, par exemple :

- Un CAP Boulanger, Charcutier-traiteur, Chocolatier-confiseur, Cuisine, Pâtissier, Poissonnier écailler...
- Un Bac professionnel Boucher-charcutier-traiteur, Boulanger-pâtissier, Commercialisation et services en restauration, Cuisine, Poissonnier-écailler-traiteur...
- Un Bac technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

Pour indication, la formation d'une durée totale de 420 heures se répartit comme suit :

<b>Pratique Traiteur :</b>	192 h
<b>Atelier cuisine / pâtisserie :</b>	48 h
<b>Culture professionnelle :</b> matières premières, techniques et matériel professionnel, hygiène et sécurité, approvisionnement et commercialisation :	120 h
<b>Arts appliqués</b>	36 h
<b>Gestion de l'alternance :</b>	24 h