

MC/CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR

Code RNCP 37566 - France Compétences



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'organiser, d'approvisionner et d'entretenir les espaces de vente, de valoriser l'assortiment des produits et de vendre. Il participera au développement d'une relation client. Il exercera son activité dans le respect de la qualité et de la traçabilité des viandes, des normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

En alternance

1 an

Niveau 3 **

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Boulanger, CAP Charcuterie-traiteur, CAP Boucher, CAP Chocolaterie-confiserie, CAP cuisine, CAP Pâtissier, CAP Poissonnier écailler.

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

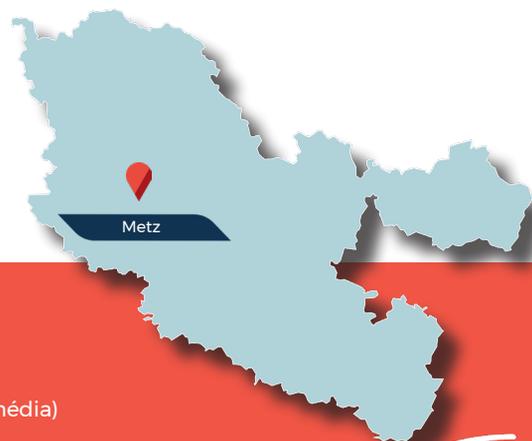
1607 heures (400h au CFA - 1207h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de MC/CS Employé traiteur s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.



LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

PROGRAMME



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production et valorisation de plats traiteur
- Méthodologie et techniques en laboratoire de fabrication de produits traiteur
- Application des règles d'équilibre alimentaire et d'hygiène aux préparations traiteur
- Gestion et techniques commerciales appliquées à l'entreprise traiteur



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie.



ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BP - Brevet Professionnel Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 4), si titulaire CAP Charcutier Traiteur
BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4), si titulaire CAP Boucher
BM - Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur option productions bouchères ou options productions charcutières et traiteurs - 2 ans (niveau 5)

** Les niveaux d'études

Niveau 3 CAP-CTM-CS **Niveau 4** BP-BTM-BAC PRO-BMA **Niveau 5** BM-BTMS-Titre Pro **Niveau 6** Bachelor

CMA FORMATION

♥ **MOSELLE**

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense - 57070 Metz



CMA Formation est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
MC-CS Employé Traiteur
072024-V1