

# Mention Complémentaire Traiteur

## Le métier

Le **Traiteur**, organisateur de réception est le spécialiste des banquets de famille ou d'affaires. Outre la fabrication des repas complets et leur transport sur place, il peut louer les salles, les tables et chaises, les assiettes, les verres et couverts...

C'est un métier complémentaire à celui de Charcutier.

L'artisan Traiteur fabrique et vend des plats cuisinés dans son magasin.

Le Traiteur est capable de réaliser des repas élaborés et/ou conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène et de sécurité en conformité avec la législation.



### Les qualités requises

- Avoir une bonne habilité manuelle
- Avoir le goût de l'esthétisme et de la présentation
- Avoir une bonne résistance physique
- Faire preuve de curiosité, de créativité et de bon sens

### Les conditions de travail

- Supporter le froid
- Position debout et charges lourdes
- Travailler sur des horaires très matinaux ainsi que les weekend et jours fériés

## La formation

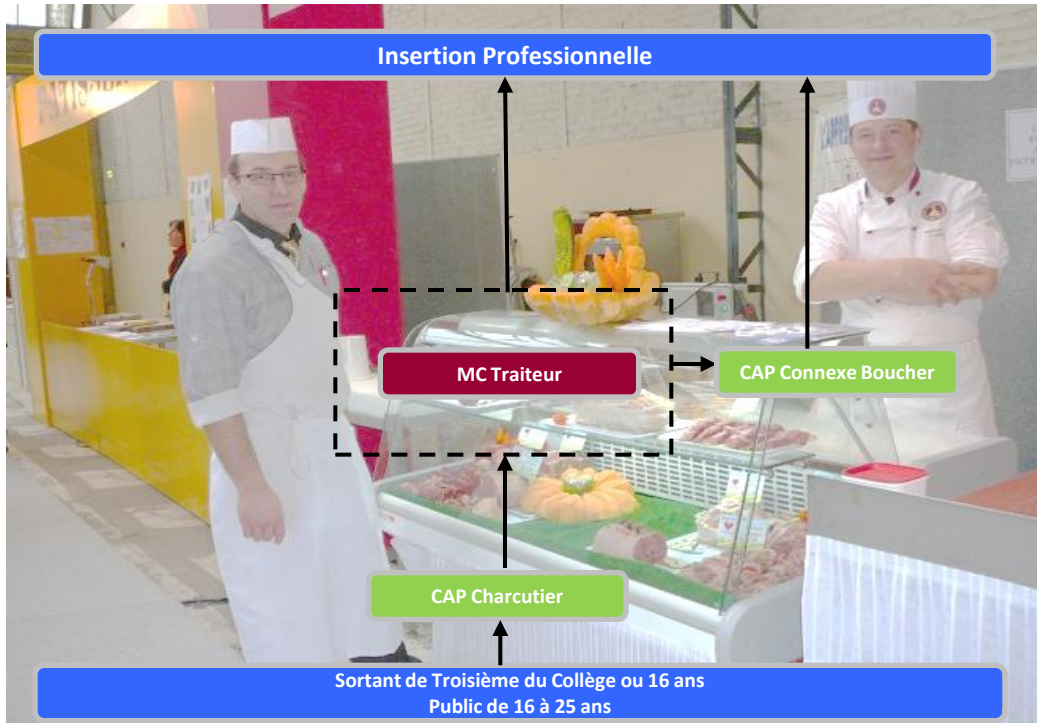
Les matières préparées à l'examen :

Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratique professionnelle</li> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène</li> <li>• Connaissance de l'entreprise traiteur</li> </ul>

### Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur un an (après l'obtention d'un des CAP suivants : Charcuterie, Cuisine, Boulangerie, Pâtisserie, Boucherie)
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

### La filière traiteur



### Les perspectives professionnelles

Titulaire de la Mention Complémentaire Traiteur vous pourrez exercer immédiatement dans une entreprise réalisant une activité de traiteur en tant qu'employé qualifié.

Après une bonne expérience professionnelle vous pourrez accéder à des postes à responsabilité ou créer votre propre entreprise.

