

## LE CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION : UNE ANNÉE POUR ALLER PLUS LOIN DANS VOTRE PASSION !

### DESCRIPTION

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.

### OBJECTIFS

-  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 ;Le ou la titulaire de ce diplôme est à même d'organiser et de suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

### CONDITIONS D'INSCRIPTION

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)

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat  
Adhésion à l'association (100€/an).  
Inscription possible toute l'année.

### RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH)

Elle se déroule sur une année scolaire avec 12 semaines d'école (420h).

### CONTENU FORMATION

#### PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

##### → MODULES GÉNÉRAUX

-  Arts appliqués : **36h**

##### → ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

-  Pratique Traiteur : **192h**
-  Culture professionnelle : **120h**  
matières premières, techniques et matériel professionnel, hygiène et sécurité, approvisionnement, gestion durable des ressources et commercialisation
-  Atelier cuisine / pâtisserie : **48h**
-  Gestion d'alternance: **36h**



SCANNEZ-MOI  
pour accéder au site



**Formations**  
en apprentissage

**MFR Balan**  
53, rue Centrale  
01360 Balan

Tél : 04 78 06 16 03  
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

[www.mfr-balan.fr](http://www.mfr-balan.fr)

# FORMATION TRAITEUR

## ET APRÈS

### DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✔ Bac Pro
- ✔ Brevet professionnel
- ✔ Brevet de maîtrise.

## COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les **OPCO partenaires**.

- ✔ **Coût de la pension complète :** 110€ par semaine de formation.
- ✔ **Coût de la demi-pension :** 30€ par semaine de formation
- ✔ **Option transport: 10€/mois**



**Formations  
en apprentissage**



## **INFOS PRATIQUES**

### LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

#### Préparez votre MC Employé Traiteur en alternance à deux pas de Lyon

Facilement accessible par l'autoroute A42, notre école accueille et forme chaque année plus de 300 apprentis aux métiers de bouche. Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'une boulangerie pédagogique et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

#### POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✔ Temps d'accompagnements
- ✔ Équipements modernes et performants
- ✔ Boutique pédagogique
- ✔ Farines bio et locales
- ✔ Trophées et concours

#### Méthodes mobilisées

- ✔ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ✔ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

## **VOTRE FORMATION CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION**

Le cursus de la **MC Employé traiteur** dure généralement un an, durant lesquels l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une **formation rémunérée** : l'élève signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.

## **ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP**

- ✔ Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- ✔ Établissement aux **normes PMR** requises.
- ✔ Habilité H+
- ✔ Pas de limite d'âge

## **QUE FAIRE APRÈS VOTRE MENTION COMPLÉMENTAIRE**

Après une **MC Employé traiteur**, vous pouvez faire un Brevet Professionnel, un Bac Pro ou un Brevet de Maîtrise.

## **LE PROGRAMME DU RÉFÉRENTIEL S'ORGANISE AUTOUR DE DEUX BLOCS DE COMPÉTENCES :**

- ✔ **Préparation**, confection et présentation de plats cuisinés, desserts et produits traiteur.
- ✔ **Culture professionnelle et Arts appliqués** : matières premières, techniques et matériels professionnels, hygiène et sécurité, approvisionnement et commercialisation

Ces différents modules sont abordés durant les cours au sein de l'école et leur mise en application s'effectue en milieu professionnel. C'est l'occasion de découvrir les locaux destinés à l'élaboration des produits de boulangerie et de viennoiserie, le matériel utilisé, les matières premières, les normes d'hygiène et de sécurité au travail...

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

**MFR Balan**  
53, rue Centrale - 01360 BALAN  
Tél : 04 78 06 16 03 - email : mfr.balan@mfr.asso.fr  
[www.mfr-balan.fr](http://www.mfr-balan.fr)