

# MC Traiteur – Apprentissage

Mis à jour le 5 janvier 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre Titulaire d'un de ces diplômes :

CAP Cuisine, un Baccalauréat Technologique Hôtellerie, un Baccalauréat Professionnel Cuisine, un Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie, ou un BTS Management Hôtellerie Restauration

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

1 an

## Durée en entreprise

420 heures

## Validation

MC Traiteur, niveau 3

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation  
Epreuves ponctuelles écrites

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Objectifs professionnels

- Préparer des plats cuisinés
- Cuisiner des préparations sucrées
- Cuisiner des produits de charcuterie
- Cuisiner des produits traiteurs

## Contenu

- Technologie traiteur
- TP Traiteur (travaux pratiques)
- Economie et gestion hôtelière
- Sciences appliquées

## Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation

20 semaines au UFA (4jrs / semaine) et 32 semaines en entreprise par an  
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

## Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

## Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage  
Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible  
Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

## Financements possibles

Apprentissage : La formation à l'UFA est prise en charge pour les apprentis par l'OPCO

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56
- Numéro d'activité : 44880137688