

## FICHE TECHNIQUE

### *MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR*

#### **Objectifs :**

Etre capable de déterminer les matières premières nécessaires à la production, d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire et d'utiliser les outils matériels et machines nécessaires à l'activité du métier.

#### **Admission :**

Etre titulaire de l'un des diplômes suivants :

- CAP Cuisine,
- CAP Boulanger,
- CAP Charcutier préparation traiteur,
- CAP Préparateur en produits carnée,
- CAP Poissonnier,
- BEP Hôtellerie-Collectivités option cuisine,
- BAC PRO Restauration.

#### **Compétences :**

- Maîtrise des techniques de découpe, du désossage de carcasses
- Maîtrise des opérations culinaires : cuisson, fumage, saumurage, ...

#### **Qualités requises :**

- Sens de l'accueil et des relations humaines
- Bonne résistance physique
- Présentation soignée
- Hygiène
- Goût de la création et de la gestion
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Dynamisme et grande faculté d'adaptation aux changements

#### **Contenu de la formation :**

##### ***Enseignement Professionnel :***

- Pratique et technologie professionnelle,
- Connaissance de l'entreprise traiteur
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Gestion - Législation
- Arts appliqués

##### ***Enseignement Général :***

- Français
- Anglais

**Nombre d'heures :**

- en Centre : 432 h

**Durée de la formation :**

1 an

**Lieu de la formation :**

Université Régionale des Métiers de l'Artisanat - URMA  
Quartier Laugier  
97215 Rivière-Salée  
Tel. 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.68.16.21  
e-mail : [secretariat.cfa@cma-martinique.com](mailto:secretariat.cfa@cma-martinique.com)

**Contacts :**

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique – Centre d'Aide à la Décision (CAD)  
Quartier Laugier  
97215 Rivière-Salée  
Tel. 05.96.71.32.22 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.71.84.45  
e-mail : [secretariat.cad@cma-martinique.com](mailto:secretariat.cad@cma-martinique.com)