

[Onisep.fr. L'info nationale et régionale sur les métiers et les formations. Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative](#) | [Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche](#)

[Faire entrer l'école dans l'ère du numérique](#)

[Accueil](#) > [Fiches formation](#) > MC Employé traiteur

Fiche formation

MC Employé traiteur

- Ministère(s) de Tutelle
ministère de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme
diplôme national ou diplôme d'Etat
- Durée de la formation
1 an
- Niveau terminal d'études
CAP ou équivalent

Débouchés professionnels

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

Exemple(s) de métier(s):

- [boucher\(ère\)](#)
- [charcutier\(ière\)-traiteur\(euse\)](#)