

DATE DE VALIDITÉ

25/07/2023

ENTREPRISELycée professionnel Les
Portes de chartreuse**TYPE DE CONTRAT****CONTRAT
D'APPRENTISSAGE****LIEU**

Isère

TÉLÉPHONE

0698963007

Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie - Alternance 1 an

DESCRIPTIF

La Mention Complémentaire (MC) permet en une année après le CAP de délivrer une qualification spécialisée et facilite l'entrée dans la vie active. Ses enseignements, à dominante technique, permettent de compléter et d'affiner les compétences acquises en CAP. Le titulaire de la Mention Complémentaire 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. Il cuisine les produits, réalise des assemblages, décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il conseille les clients sur les mets, les proportions, la remise en température, la conservation. Il enregistre et prépare les commandes. Le titulaire de la Mention Complémentaire Traiteur peut être employé dans une entreprise artisanale de traiteur, dans une boutique, dans une unité de préparation traiteur d'un centre commercial, chez un traiteur organisateur de réception. Vous trouverez plus d'information via le site

<https://www.portesdechartreuse.fr/mention-complementaire/#mc-patisserie> Si vous êtes sélectionné par le centre de formation, l'école vous mettra en relation depuis La Réunion avec l'entreprise d'accueil : Hôtels, restaurants indépendants / Chaîne hôtelière, chaîne de restaurants /Traiteur, cuisines collectives.

PROFIL RECHERCHÉ

DIPLÔME :

Diplôme du secteur de l'hôtellerie ou de la restauration ou d'au moins 3 années d'expérience dans la restauration ou la pâtisserie

EXPERIENCE :

Débutant accepté

PERMIS :

Non

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT :

1709 €