



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Employé traiteur (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Exercer à la fois des fonctions de fabrication et de vente.
- Cuisiner les produits, réaliser des assemblages. Préparer les appareils, les fonds et les sauces, confectionner des pâtisseries salées ou sucrées. Décorer les plats puis conditionner le stockage avant la vente.
- Organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer les stocks.
- Conseiller les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Enregistrer les commandes et les préparer.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers de charcutier traiteur et pâtisserie.
- Technologie professionnelle.
- Connaissance de l'environnement juridique.
- Sciences appliquées.
- Arts appliqués.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un CAP ou Baccalauréat professionnel dans les métiers de Bouche (Charcutier, Boucher, Pâtissier, Boulanger, Cuisinier).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Mention complémentaire (niveau 3, anciennement V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final .

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO.

Tarif : 9 132 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

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

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Bac pro Boucher Charcutier Traiteur.
- Bac pro Boulanger-pâtissier.
- BP Charcutier-traiteur.
- BM (accès avec 3 ans d'expérience + niveau 4).

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

100 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 30 %.
- Insertion professionnelle : 70 %.



CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation