

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, confectonner 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 PÉDAGOGIQUES

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.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

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

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Mention complémentaire niveau 3, diplôme Education Nationale
Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final .

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

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-pâtisier.
- BP Charcutier-traiteur.
- BM (accès avec 3 ans d'expérience + niveau 4).

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations
en Vidéos



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