



Mention complémentaire Employé traiteur



Objectifs

- Réaliser des éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes en vigueur
- Commercialiser les produits en magasin ou les conditionner, livrer et remettre en température lors de prestations à l'extérieur



Contenu de la formation

- La préparation des denrées
- L'élaboration des produits spécifiques
- Les cuissons
- Les appareils, les fonds, les sauces
- La pâtisserie salée et sucrée
- La cuisine à emporter
- La finition, la présentation, la conservation
- Le traiteur à domicile
- L'utilisation et la maintenance du matériel
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session
Du 04/09/2024 au 09/06/2025

FORMATION
EN
ALTERNANCE

Chiffres clés

100 % 76 % 66 % 34 %

de réussite de satisfaction d'insertion à 6 mois de poursuite d'études



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 10 mois

Durée totale en heures : 890 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 SEMAINE AU CENTRE 2 SEMAINES EN ENTREPRISE



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : mixte

Équivalence et passerelles: Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôles en cours de formation, examen final.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

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

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 8219 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage - financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Métiers visés

d1103 : charcuterie - traiteur

d1106 : vente en alimentation



Poursuite d'études

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



Nos labels



Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	Code RNCP/RS RNCP37566	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	Date certification 17/05/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 27/07/2024
					Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin
69571 DARDILLY CEDEX 24 BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>