



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



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

## 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



## Chiffres clés

100 %

de réussite

76 %

de satisfaction

66 %

d'insertion à 6  
mois

34 %

de poursuite  
d'études

[Rechercher une Formation](#)



## 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

Type d'action : Apprentissage

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 PSH : 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  
Boulangier-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 d'enregistrement de la certification 17/05/2023	Accessible par la VAE Oui	Dernière mise à jour 14/06/2024
					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>