

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR (certificat de spécialisation en 2025)

Diplôme de niveau 3
RNCP37566

FICHE FORMATION

OBJECTIFS

Acquérir des savoir-faire dans les domaines de la préparation des denrées, de la cuisson et de l'élaboration de produits spécifiques en traiteur, cuisine, en pâtisserie.

CONTENU

Technologie de produits.
Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène.
Connaissance de l'entreprise dans son environnement économique et juridique.
Comptabilité et gestion.
Préparation et exploitation des stages en entreprise.

PUBLICS

Tout public.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale, relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (ex : CAP cuisinier, boulanger, poissonnier, pâtissier glacier chocolatier, confiseur...)

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen

VALIDATION

Mention complémentaire de niveau européen 3 + d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/>

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des sports

TARIF

Selon le niveau de prise en charge de France Compétences. Formation gratuite pour le bénéficiaire, frais pédagogiques pris en charge par l'entreprise.

Nous consulter pour un parcours personnalisé.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Boucher/ère
Charcutier/ère-traiteur/euse
Opérateur/trice de fabrication de produits Alimentaires

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



DURÉE INDICATIVE

450 heures (durée ajustable selon votre situation : consultez nous).

DATES DE SESSION(S)

Du 02/09/2024 au 04/07/2025
à Tain-l'Hermitage

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de
Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

04 75 82 37 90
cfa@greta-ardechedrome.fr

INDICATEURS 2023

Taux de réussite
97% de réussite pour l'ensemble des apprentis

Taux de satisfaction
92% de satisfaction pour l'ensemble des apprentis

Taux de retour à l'emploi
60% de retour à l'emploi à 6 mois pour l'ensemble des apprentis

MAJ le 27/05/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.