

# MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR (certificat de spécialisation en 2025)

Diplôme de niveau 3  
RNCP37566

## 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

## 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](mailto: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 29/03/2024

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