

**Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**GRETA CFA AQUITAINE  
Contact  
05.56.80.85.39  
contact@greta-cfa-aquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Dossier  
Entretien**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

**Conditions d'accès :**

Non renseigné

**Prérequis pédagogiques :**

Etre titulaire d'un diplôme de l'hôtellerie-restauration (éducation nationale) : CAP / BEP – Bac Pro Hôtellerie-Restauration Bac Technologique Hôtellerie-Restauration BTS Management en Hôtellerie-Restauration

**Contrat de professionnalisation possible ?**

Oui

**Objectif de la formation**

Ce diplôme de l'Education Nationale de niveau 3 prépare à devenir un employé traiteur. L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks. En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare. L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

**Contenu et modalités d'organisation**

**Enseignement Professionnel :** Technologie et pratique professionnelle de présentation de produits traiteur et buffet, pâtisserie Travaux pratiques : réalisation de produits cuisinés, élaboration de desserts pour le restaurant d'application Service en salle, approche en oenologie  
**Enseignement Général :** Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements Connaissance de l'entreprise et de son environnement (facturation, documents commerciaux, organisation du travail) Communication et anglais

**Durées de la formation**Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Modularisé****Validation(s) Visée(s)****MC employé traiteur - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)** Éligible au CPF**Et après ?****Suite de parcours**

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Traiteur peut débiter immédiatement dans une entreprise réalisant une activité de traiteur. Après une bonne expérience, il pourra accéder à des postes à responsabilité ou créer sa propre entreprise. Une poursuite d'études en BP Charcutier traiteur est envisageable.

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00200023</b>	du 01/09/2020 au 11/06/2021	(33)	<b>GRETA CFA AQUITAINE</b>		  	
<b>00276813</b>	du 01/09/2022 au 26/05/2023	(33)	<b>GRETA CFA AQUITAINE</b>		  	
<b>00429695</b>	du 02/09/2024 au 13/06/2025	(33)	<b>LYCEE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME DE GASCOGNE</b>		Non éligible	