

# Mention Complémentaire Traiteur

Mis à jour le 29 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre Titulaire d'un de ces diplômes :  
CAP Cuisine, un Baccalauréat Technologique Hôtellerie, un Baccalauréat Professionnel Cuisine, un Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie, ou un BTS Management Hôtellerie Restauration

## Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans  
Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

420 ans

## Validation

MC Traiteur, niveau 3

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation  
Epreuves ponctuelles

## Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 958 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/958/>

## Objectifs professionnels

- Préparer des plats cuisinés
- Cuisiner des préparations sucrées
- Cuisiner des produits de charcuterie
- Cuisiner des produits traiteurs

## Contenu

- Technologie traiteur
- TP Traiteur (travaux pratiques)
- Economie et gestion hôtelière
- Sciences appliquées

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- 20 semaines à l'UFA (3 Jours par semaine) et 32 semaines en entreprise
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

## Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## Les plus

### Taux de satisfaction

–

### Réussite aux examens

100 %

### Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Durée

Durée du contrat : 1 an

## Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
- Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

# Mention Complémentaire Traiteur

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

### Poursuite d'études :

- BP Charcutier traiteur
- Mention complémentaire cuisinier de desserts en restaurant

### Débouchés professionnels :

- Dans un magasin de traiteur
- Chez un traiteur organisateur de réceptions
- Dans un restaurant

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56