

MC employé traiteur

Objectif

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./n

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)


• Tain-l'Hermitage - Du 01/09/2017 au 31/12/2021

- Rue Jean Monnet - Lycée Professionnel Hôtelier - 26600 Tain-l'Hermitage
- [GRETA VIVA 5 - Tain l'Hermitage](#) - Tél : 04 75 08 48 01
- Contact : VIVENZIO

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat de professionnalisation	--	Ouvert

Public : Public sans emploi

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

Programme

Technologie de produits./n

Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène./n

Connaissance de l'entreprise dans son environnement économique et juridique./n

Comptabilité et gestion./n

Préparation et exploitation des stages en entreprise./n
[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

Objectif Général

Certification

Validation de la formation

[MC employé traiteur](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

MC employé traiteur

Métiers préparés

[Boucher/ère](#)

[Charcutier/ère-traiteur/euse](#)

[Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires](#)

Modalités pédagogiques

Rythme de formation :

-

En alternance

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

450 heures

Admission

Niveau d'entrée :

sans niveau spécifique

Recrutement :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau V de l'Education Nationale, relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (ex : CAP cuisinier, boulanger, poissonnier, pâtissier glacier chocolatier, confiseur?)/n

Organisme responsable

[GRETA Viva 5](#)

37 rue Barthélemy de Laffemas
26901 Valence

Tél : 04 75 82 37 90

Mail : contact.viva5@greta-viva5.org

Réf : 26_104048

Mise à jour : 26/09/2019
