

# Mention complémentaire Cuisinier traiteur

Mis à jour le 7 décembre 2022

## Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un CAP Cuisine.  
Être titulaire d'un Bac Technologique Hôtellerie-Restauration Option Cuisine.  
Être titulaire d'un BAC PRO Cuisine.  
Avoir 3 années de pratique professionnelle en qualité de cuisinier.

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Salarié, Demandeur d'emploi.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

650 heures

## Validation

Mention Complémentaire (diplôme de niveau 3).  
Attestation d'acquis et de formation.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Épreuves ponctuelles.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Objectifs professionnels

Le cuisinier traiteur doit être capable de réaliser des prestations culinaires salées et sucrées, dans des environnements très divers, dans le respect des règles de la nutrition et de l'hygiène alimentaire, et en tenant compte des exigences de la clientèle.

## Contenu

Les enseignements dispensés se déclinent ainsi :

- Technologie professionnelle
- Travaux pratiques
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

## Modalités pédagogiques

### Profil des intervenants

Professeurs du lycée de Bazeilles.

### Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques.  
Cours en groupe – Exposés, débats, études cas – Travaux pratiques.  
Alternance : période de formation en milieu professionnel de 10 semaines.  
La formation se déroulera dans le cadre de la récurrence : le stagiaire est intégré dans une classe en formation initiale, mais dispose d'un parcours de formation personnalisé et d'un accompagnement par le GRETA CFA des Ardennes.

### Moyens pédagogiques

Salles de formation équipées d'un vidéoprojecteur.  
Salle bureautique.  
Laboratoire de cuisine traiteur et cuisines pédagogiques.  
Centre de ressources documentaires du lycée.

### Durée

De 400H à 650H. La durée de cette formation est variable en fonction du niveau d'étude, de l'expérience et de la situation de la personne.

### Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

### Financements possibles

Formation uniquement accessible dans le cadre d'un contrat d'alternance, d'un financement Région ou OPCO – Pour plus d'information nous consulter.

# Mention complémentaire Cuisinier traiteur

## Entrée et sortie permanente

Oui

Plan de développement des compétences.  
CPF de transition professionnelle.  
Contrat de professionnalisation.  
Contrat d'apprentissage.

## Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur un BAC PRO Cuisine.

## Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

## Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers  
08 140 Bazeilles
- [centre.hotellerie@greta-ardennes.com](mailto:centre.hotellerie@greta-ardennes.com)
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408