

## MC EMPLOYÉ TRAITEUR



### 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.

### EN ALTERNANCE

Oui

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en groupe avec alternance de travaux en groupe et individualisés

### TARIF

Consulter le Greta

### DURÉE INDICATIVE

450 heures

### A NOTER

**Formation éligible au compte personnel de formation**  
Code CPF : **239413**


### Contacts

#### GRETA VIVA 5

##### Tain l'Hermitage

Rue Jean Monnet  
26600 Tain l'Hermitage  
VIVENZIO Janine  
Tél : 04 75 08 48 01

### Annexe

 [dossier\\_de\\_candidature\\_restauracion\\_modifiable.pdf](#)