

Mention complémentaire

Employé Traiteur

Formation en
apprentissage



1 an
420 heures en
centre



Lycée hôtelier des
Petites Bruyères
42400 St Chamond



GRETA CFA Loire
T 04 77 32 48 02

EDUFORM
Le label formation continue de l'Éducation nationale

COMPETENCES VISEES

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile, exercer à la fois des fonctions de fabrication et de vente
- Cuisiner les produits, réaliser des assemblages
- Préparer les appareils, les fonds et les sauces, confectionner des pâtisseries salées ou sucrées.
- Décorer les plats puis conditionner le stockage avant la vente
- Organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer les stocks
- Conseiller les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Enregistrer les commandes et les préparer.

FORMATION

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

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

L'employé traiteur peut exercer en magasin ou chez une organisation de réception ou dans un restaurant.

MODALITES D'ACCES

- Être titulaire d'un CAP ou bac pro dans les Métiers de Bouche (Charcutier, Boucher, Pâtissier, Boulanger) ou CAP ou Bac pro Cuisine
- Dossier de candidature
- Entretien de sélection
- Contractualisation avec une entreprise