

MENTION COMPLÉMENTAIRE

# Employé Traiteur

AU GRETA-CFA DE CORSE-DU-SUD

## CONTACT

**Vincent Bouleis**

Conseiller en Formation Continue

vincent.bouleis@ac-corse.fr

0495296880

**GRETA-CFA de Corse-du-Sud**

Lycée Laetitia Bonaparte

CS 20845 20184 Ajaccio Cedex 1

T. 04.95.29.68.78 – 04.95.29.68.52 -

greta2a@ac-corse.fr

Service Apprentissage T. 04.95.29.68.96

Num. décl. : 94 20 P1002 20 – 05.04.2004

SIRET : 192 010 023 00021 - Code APE : 8559 A

Avec le développement des **nouvelles formes de consommation**, cette formation garantit **une qualification et une insertion durable** dans un secteur en plein essor.



Accessible aux jeunes en **contrat d'alternance**, cette formation s'adresse également à des **demandeurs d'emplois** ayant une expérience dans le domaine de la restauration ou de l'hôtellerie.

## OBJECTIFS

- Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile,
- 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,
- Acquérir des compétences en fabrication et en vente

## PROGRAMME

### Enseignement Professionnel :

- Technologie et pratique professionnelle de présentation de produits traiteur et buffet, pâtisserie.
- Travaux pratiques : réalisation de produits cuisinés, élaboration de desserts.
- Service en salle, approche en oenologie.

### Enseignement Général :

- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements HACCP.
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement (facturation, documents commerciaux, organisation du travail).
- Communication et anglais.



## DUREE

400h

## VALIDATION

Diplôme de niveau 3 de l'Education nationale.

## PRÉREQUIS

- CAP cuisinier,
- Baccalauréat Professionnel cuisine,
- Baccalauréat Technologique, où justifier d'une pratique professionnelle dans le secteur d'activité.

## MODALITÉS, ÉQUIPEMENTS ET SUIVI PÉDAGOGIQUES

- Formation en alternance.
- Travaux pratiques.
- Mises en situations professionnelles.

## EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants formateurs cuisine, service et restauration.

## CONDITIONS TARIFAIRES

Niveau de prise en charge déterminé par l'Opérateur de Compétences

## PUBLICS

Contrat d'apprentissage 16 à 29 ans  
Pro A  
Contrat de professionnalisation  
Demandeurs d'emploi

## LIEU DE FORMATION

LYCEE PROFESSIONNEL du FINOSELLO  
Av. Maréchal Lyautey  
20000 AJACCIO

