Mention Complémentaire Employé Traiteur

Date

Du 1 septembre 2024 au 31 juillet 2025

Durée

Durée totale de 400 heures heures.

Conditions tarifaires

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

Publics

Contrats d'apprentissage et contrats de professionnalisation.

Contact

Vincent Bouleis
Conseiller en Formation Continue
vincent.bouleis@gretacfa.corsica
04.95.29.68.80

Lieu de formation

LYCÉE PROFESSIONNEL DU FINOSELLO - AJACCIO
AV Maréchal Lyautey
20000 AJACCIO

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.

Validation

Mention Complémentaire.

- Code RNCP : 37566
- Nom du certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- Date d'enregistrement de la certification : 04-10-2000

Prérequis

CAP cuisinier,
Baccalauréat Professionnel cuisine,
Baccalauréat Technologique,
ou 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.