

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN
Olivier AUROY
05.55.11.43.76
cfaacademiquedulimousin@ac-limoges.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Avoir entre 15 et 29 ans révolus Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

Prérequis pédagogiques :

Après un CAP du domaine de la restauration

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente. En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks. En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare. L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

Contenu et modalités d'organisation

DOMAINE PROFESSIONNEL Pratique Professionnelle Technologie professionnelle Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
Connaissance de l'entreprise traiteur

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation employé traiteur - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

BP Art de la cuisine BP Charcutier Traiteur Bac pro Cuisine

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00522253	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Limoges (87)	LYCEE POLYVALENT HOTELIER JEAN MONNET		Non éligible	