

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR



Modalités d'accès

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus*
- Signer un contrat d'apprentissage
- Être titulaire d'un CAP, BAC ou BTS de la branche

Modalités d'inscription

- Par téléphone au 07.43.36.24.43 / 03.89.37.74.02
- Par mail : ufa-pointet@cfa-academique.fr

Durée et rythme

- Durée de la formation : 1 an
- 400 heures à l'UFA

Tarif

- Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

*(des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

Objectifs de la formation

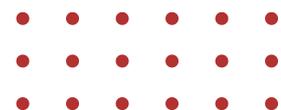
Le Certificat de spécialisation Employé Traiteur permet d'acquérir les compétences spécifiques au métier de traiteur. L'employé traiteur exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente. Il cuisine les produits, réalise des assemblages et confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore 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. Il se charge également de conseiller les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation.

Enseignements professionnels

- Travaux pratiques en atelier de traiteur et pâtisserie
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

Les + de la formation

- Deux cuisines pédagogiques bien équipées
- Un restaurant d'application, ouvert au public : *Le Charlemagne*
- Activités diverses : production et services pour des galas/événements ; visites d'établissements de prestige; Masterclass avec des chefs cuisiniers et pâtisseries





Venez déguster les plats de nos petits chefs au Charlemagne, notre restaurant d'application !

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Débouchés et poursuite de parcours

Le métier d'employé traiteur s'exerce en magasin, au sein d'une entreprise d'organisation de réceptions, ou dans un restaurant. Le titulaire du diplôme peut également se lancer à son compte et proposer ses services.

La poursuite d'étude reste envisageable dans un autre Certificat de Spécialisation, en BAC PRO Cuisine ou en BP Arts de la Cuisine.

Aménagement

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr



SUIVEZ-NOUS !

Trouver une offre d'apprentissage

Consultez nos réseaux sociaux @lycee_charlespointet_thann et notre site internet pour les offres d'apprentissage !

Grille de rémunération minimum des apprentis

Année d'exécution du contrat	< 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	≥ 26 ans
1ère année	27% SMIC	43% SMIC	53% SMIC	100% SMIC
2ème année	39% SMIC	51% SMIC	61% SMIC	100% SMIC
3ème année	55% SMIC	67% SMIC	78% SMIC	100% SMIC

Infos pratiques



LYCÉE & UFA CHARLES POINTET
5 RUE DES TIRAILLEURS MAROCAINS | 68800 THANN

- Accès en voiture via la RN66
- Accès en tram-train jusqu'à l'arrêt Thann-Saint Jacques

LYCÉE : 03 89 37 74 00
UFA : 03 89 37 74 02
03 89 37 74 07