

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



## CUISINIER TRAITEUR



10  
BONNES  
RAISONS DE  
CHOISIR LE  
CEFAA

*Les locaux modernes et spacieux  
L'environnement propice au travail  
L'alternance 15 jours / 15 jours  
Les activités culturelles, sportives et  
les animations tout au long de l'année  
Les sorties pédagogiques  
La disponibilité des formateurs  
Les cours de soutien individualisés  
Le suivi personnalisé en centre et en  
entreprise  
La possibilité d'être hébergé pendant  
les périodes en centre  
Les séjours à l'étranger*

CEFAA

AVENUE JEAN FOURGEAUD 93420 VILLEPINTE

TÉL. : 01.49.63.42.42

FAX : 01.49.63.42.68

MAIL : [CONTACT@CEFAA.NET](mailto:CONTACT@CEFAA.NET)

NOTRE CFA EST MEMBRE DU RÉSEAU DES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS DE  
L'HÔTELLERIE RESTAURATION

Document non contractuel

WWW.CEFAA.NET



CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

### LE MÉTIER :

*LE GOÛT DU TRAVAIL SOIGNÉ ET PRÉCIS*

Le cuisinier-traiteur propose à la clientèle une grande diversité de produits et de plats qu'il renouvelle constamment. Le traiteur prépare également les buffets de réceptions et participe à leur mise en valeur - composition, décoration et agencement des tables.

### LA FORMATION :

Mention Complémentaire Employé Traiteur



## Qualités requises

- ◆ Sens de l'accueil
- ◆ Goût des contacts humains
- ◆ Travail en équipe
- ◆ Désir d'entreprendre
- ◆ Créativité
- ◆ Excellente hygiène
- ◆ Envie de faire plaisir.

## Evolution possible

L'employé traiteur peut exercer en magasin, en restaurant ou chez des spécialistes de l'organisation de réception. Selon ses capacités, il évoluera vers des postes d'encadrement ou pourra se mettre à son compte.



## Formation proposée

### MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

<b>CONTRAT :</b>	Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation
<b>RYTHME :</b>	2 semaines en entreprise 2 semaines au CFA
<b>DURÉE :</b>	1 an (525 heures)
<b>CONDITIONS D'ACCÈS :</b>	Avoir entre 18 et 30 ans, être titulaire au minimum d'un CAP Cuisine.
<b>MATIÈRES ENSEIGNÉES :</b>	Pratique, Technologie, Législation, Gestion, Sciences Appliquées à l'hygiène et à l'alimentation, Informatique, Arts appliqués.
<b>DATES D'INSCRIPTION :</b>	A partir du mois de janvier