

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

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

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