

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Employé Traiteur

► Objectifs de la formation

Former des professionnels capables :

- d'assurer la fonction d'employé traiteur en magasin, chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant
- d'assurer l'entretien, l'approvisionnement, le service, la gestion des comptes et veiller au respect de la réglementation
- de conseiller les clients sur les mets et de préparer les commandes
- d'assurer la promotion et l'animation de l'établissement
- de cuisiner les produits, de confectionner les pâtisseries sucrées ou salées, de décorer les plats, de les conditionner.

► Contenus

Domaine professionnel :

- Travaux pratiques en ateliers de traiteur et pâtisserie
- Technologie professionnelle
- Connaissance de l'environnement juridique

Domaine général :

- Sciences appliquées
- Langue vivante
- Arts appliqués

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic hôtelier.

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	27 %
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel



Conditions d'accès

- > Être titulaire d'un CAP Cuisine et être motivé pour une année complémentaire de formation en alternance.



Comment postuler ?

- > Déposer sa candidature au CEFPPA, en téléchargeant le dossier de candidature sur le site internet du CEFPPA avant la mi-avril. Après cette date, la candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers et entretien.



Durée

- > 400 heures réparties sur 15 semaines
- 4 jours/semaine - 1 semaine sur 2
- > Démarrage de la formation : septembre.



Pratique...

Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :

- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 «Baggersee»)
- à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station «Campus» tram A direction «Illkirch-Graffenstaden»).



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

