



1 an



2 rue Georges Baudoux
BP 371
98845 NOUMÉA
27 63 88

Certificat de spécialisation TRAITEUR

FORMATION

Le Certificat de Spécialisation « Employé Traiteur » (CSET) forme un employé qui réalise des repas destinés à la vente en magasin, à la livraison à domicile ou en évènementiel.

Il exerce deux fonctions

Fabrication : cuisine les produits, réalise les assemblages, décore les plats

Vente : Conseille les clients, enregistre les commandes...

ENSEIGNEMENTS

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Anglais
- Arts appliqués



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Culture professionnelle – Travaux pratiques cuisine pâtisserie, traiteur (buffet, cocktail à emporter)
- Gestion appliquée, connaissance de l'entreprise Législation
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Communication professionnelle

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés.

INSERTION PROFESSIONNELLE

Accéder à des emplois dans une charcuterie artisanale, charcuterie industrielle, rayon charcuterie, traiteur restaurateur, traiteur évènementiel.

P F M P

12 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Être titulaire d'un

CAP Métiers de bouche, CAP Cuisine ou Charcuterie-traiteur