



CS EMPLOYÉ TRAITEUR



OBJECTIFS

Acquérir des savoir-faire dans les domaines de la préparation des denrées, de la cuisson et de l'élaboration de produits spécifiques en traiteur, cuisine, en pâtisserie.

CONTENU

Technologie de produits.
Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène.
Connaissance de l'entreprise dans son environnement économique et juridique.
Comptabilité et gestion.
Préparation et exploitation des stages en entreprise.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale, relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (ex : CAP cuisinier, boulanger, poissonnier, pâtissier glacier chocolatier, confiseur...)

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Certificat de spécialisation de niveau européen 3

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

450 heures

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >
RNCP 37566

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Boucher/ère

Charcutier/ère-traiteur/euse

Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires

Découvrez d'autres débouchés sur coteformations.fr <https://coteformations.fr/>



Contacts

GRETA ARDÈCHE DRÔME

GRETA ARDÈCHE DRÔME

37-39 Rue Barthélemy de Laffemas - BP 26

26901 VALENCE Cedex1

Tél : 0475823790

Courriel : contact@greta-ardechedrome.fr

Mise à jour le 3 Février 2025

