

EN INITIAL



- **Durée de la formation**
1 an
- **Périodes en entreprise**
12 semaines
- **Statut**
Lycéen sous statut scolaire – formation initiale
- **Public accueilli**
Elèves issus de BAC PRO Cuisine, Commercialisation et services en restauration, BAC techno Sciences et techniques de l'hôtellerie et de la restauration

CERTIFICAT DE SPECIALISATION TRAITEUR

ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL

- Utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Définir ses besoins en matières premières
 - Déterminer son outillage
- ## REALISER UNE PRESTATION
- D'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail

COMMUNIQUER

- Entretenir des relations de courtoisie avec l'ensemble de l'équipe
- Transmettre des informations au sein de l'entreprise
- Présenter des produits et susciter la vente

APPRECIER LA QUALITE DES METS EN VERIFIANT

- La conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes

SAVOIR - FAIRE

- Préparation des denrées
- Elaboration de produits spécifiques
- Cuissons
- Pâtisserie sucrée et salée
- Cuisine à emporter
- Traiteur à domicile

Retrouvez le site
de notre lycée

Informations

M.Marillat, directeur délégué des formations
vincent.marillat@ac-versailles.fr

Mme Thomas, responsable du bureau des entreprises
christelle.thomas@ac-versailles.fr

06.11.92.86.36

Lycée des Métiers Auguste Escoffier 77 rue de Pierrelaye, Eragny-sur-Oise

