

73 %

Taux de réussite
aux examens

Mention complémentaire employé traiteur

MC



Objectif de formation

Participer à l'organisation de réceptions Élaborer des plats cuisinés et des produits salés ou sucrés Réaliser et de commercialiser des produits régionaux.

Programme

Enseignement professionnel

- Organisation
- Production
- Distribution
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public

Durée

1 Année dont 420 Heures en centre 1400 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Boucher ou Charcutier ou CAP Cuisine ou CAP Boulangerie - Pâtisserie

Modalités d'entrée

Dossier de renseignements
Entretien de Positionnement
Recrutement par l'entreprise

Modalités de recrutement

Dossier de renseignements Entretien de positionnement Recrutement par l'entreprise

Le parcours de formation

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Examen ponctuel

Perspectives métiers

Ouvrier traiteur. Responsable de laboratoire. Chef d'entreprise

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 08/01/2024

Intitulé : Mention complémentaire employé
traiteur

Code RNCP : 958

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



DESCHAMPS Catherine

cdeschamps@cma-rennes.fr

Faculté des Métiers - CMA 35 - N° SIRET 18350021400071 - N° d'activité 5 335 P 0061 35
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>

 CCI FORMATION
BRETAGNE