



## LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET  
DU COMMERCE LOUIS DARMANTÉ  
23 RUE JEAN BAPTISTE GABARRA  
40130 CAPBRETON

## PRÉ-REQUIS

Être titulaire à minima d'un  
diplôme de niveau 3 (CAP) dans  
le domaine de la Restauration  
et/ou spécialités équivalentes  
Aimer travailler en équipe, avoir  
une sensibilité artistique, un sens  
de la propreté et une bonne  
résistance physique.

## DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Nous consulter

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'apprenti(e) Employé Traiteur réalise des plats destinés à la vente en magasin  
mais également à l'événementiel, à la livraison et à domicile.

- \*Il doit être à même d'organiser son travail
- \*Assurer la bonne conservation des produits
- \*Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- \*Gérer les stocks

## CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques Cuisine
- Travaux pratiques Pâtisserie
- Technologie professionnelle
- Gestion Appliquée
- Sciences Appliquées

## CONDITIONS DE FORMATION

Formation en Alternance :

1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Une évaluation régulière des acquis est mis en œuvre.

- Travaux pratiques
- Technique Appliquée
- Suivi en entreprise
- Contrôle en fin de formation

## CONDITIONS D'ADMISSION

Sur dossier

Stage découverte entreprise ou expériences obligatoires

## PROFIL DES INTERVENANTS

Des experts métiers et des formateurs professionnels du GRETA

## VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Joel MECHAUSSIER  
Responsable de site -  
Coordonnateur Pédagogique  
joel.mechaussier@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05.58.58.70.85  
06.07.50.33.53

Annick GABORIEAU  
Assistante de Direction  
annick.gaborieau@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05.58.58.70.80