RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CS Fabrication traiteur

Devenez professionnel de la fabrication traiteur

Formation professionnelle en fabrication traiteur.

Objectifs

Cette formation prépare à la fabrication, au dressage et à la gestion des produits traiteur, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Fabrication traiteur, dressage, gestion durable des ressources, optimisation de production, choix des techniques culinaires, valorisation des matières d'œuvre.

Secteurs visés

Boucheries, entreprises de traiteur, restaurants, services de traiteur.

Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : Certificat de spécialisation
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Durée : Variable selon le parcours

Contact

Valérie VANDEWALLE
Coordonnatrice
Tél. 04 94 22 34 07
Mél. valerie.vandewalle@ac-nice.fr

Acteur du réseau FORPRO Réseau Formation Professionnelle PACA