

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



CS Fabrication traiteur

Devenez professionnel de la fabrication traiteur

Fabriquer, finir et dresser des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

■ Objectifs

Fabrication traiteur
Dressage
Gestion durable des ressources
Optimisation de production...

■ Secteurs visés

Boucherie-charcuterie-traiteur artisanale, entreprise de traiteur fabricant, traiteur organisateur de réception, restauration commerciale.

■ Infos clés

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

■ Contact

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

■ Parcours

Durée : Variable selon le parcours