

# CERTIFICAT DE SPECIALISATION (1 AN) EMPLOYÉ TRAITEUR

Par apprentissage



Com. Reg. NO Avril 2022 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 1999  
Crédits photos : © David Commehchal / Apprentis d'Auteuil

**CENTRE DE FORMATION NOTRE-DAME**

Château des Vaux  
CS 90002 Saint-Maurice-Saint-Germain  
28240 LA LOUPE

[chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org](http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir



# La confiance peut sauver l'avenir



## MÉTIERS

- L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant
- Il réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile
- Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente

## OBJECTIFS

- Acquérir toutes les compétences sur les produits et matériels utilisés en atelier
- Gérer les commandes de produits, leur conservation et la gestion des stocks dans le respect des règles d'hygiène

## ET APRÈS ?

- Vie active
- Poursuite d'études possible vers un BP Charcutier-traiteur ou vers d'autres certifications

## TRANSPORTS

- Des navettes quotidiennes desservent la gare de La Loupe (ligne Paris-Le Mans)
- Lignes d'autocar :
  - > Quotidienne entre Dreux, Châteaudun et le château des Vaux
  - > Le vendredi et le dimanche vers Orléans, Evreux, Châteaudun Dreux et Paris

*Les admissions sont possibles tout au long de l'année selon les places disponibles.*

## Centre de formation Notre-Dame

Château des Vaux  
CS 90002 - 28240 ST MAURICE ST GERMAIN  
Tél. 02 37 53 70 64  
[of.notredame@apprentis-auteuil.org](mailto:of.notredame@apprentis-auteuil.org)



## CONTENU DE LA FORMATION

### Alternance de périodes en centre de formation et en entreprise.

Enseignements professionnels : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle et anglais professionnel.

## ADMISSION

- Candidature par lettre de motivation et CV
- Entretiens et tests
- Hébergement possible en centre de formation (places limitées)

## PRÉREQUIS

Être titulaire d'un des diplômes suivants de l'Éducation nationale :

- CAP / Bac Pro Cuisine, Boulanger ou Pâtissier
- BP Arts de la cuisine

**+ d'infos**



[chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org](http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org)

Scannez ce code  
et téléchargez  
la fiche formation

