

LYCÉE HÔTELIER JEAN-PAUL PASSEDAT

DOSSIER DE CANDIDATURE



Mention Complémentaire

Certificat de spécialisation

EMPLOYÉ TRAITEUR

L'activité de Traiteur s'exerce :

- Dans les entreprises traiteurs, organisateurs de réception, pâtisseries, boulangers, entreprises de restauration, grands hôtels...
- Dans des établissements spécialisés dont la clientèle a l'habitude de commander des prestations à emporter.
- Éventuellement dans les magasins de détail alimentaire dont la vente nécessite une connaissance approfondie des produits.
- L'employé traiteur est un ouvrier qualifié dont l'activité essentielle consiste à réaliser des éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.
- Cette activité recouvre également la commercialisation des produits en magasin, souvent leur conditionnement, leur livraison et leur remise en température à l'extérieur. Elle sous-entend également les activités simples de distribution ainsi que la mise en valeur des produits notamment à l'occasion de réalisation de buffets de réception, de cocktails.

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un des diplômes suivants :

- CAP Cuisine
- CAP Charcutier traiteur
- CAP Boulanger (*)
- CAP Boucher (*)
- CAP Poissonnier écailler (*)
- Baccalauréat professionnel Cuisine
- Baccalauréat professionnel Boulanger-pâtissier
- Baccalauréat technologique STHR Sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration
- BTS MHR Management en hôtellerie-restauration

(*) ayant obtenu une note égale ou supérieure à 10 à l'épreuve facultative Préparation Traiteur

✓ Déposer ou envoyer le dossier de candidature dûment complété au secrétariat du lycée avant le **3 JUIN 2024**

Les dossiers qui arriveraient hors délais seront mis de côté, étudiés au fur et à mesure et selon disponibilités.

✓ De préférence, être âgé de plus de 18 ans au 1^{er} octobre de l'année scolaire à venir

✓ Satisfaire à un entretien de motivation devant une commission composée de professeurs de la formation

ORGANISATION DES ÉTUDES

Cette formation, sanctionnée par un diplôme national, se déroule sur une année scolaire et comprend différentes périodes de formation en entreprise (PFE) d'une durée globale de 10 semaines (Noël et Printemps).

L'entreprise dans laquelle se déroule la PFE tient compte du cursus scolaire ou de l'expérience professionnelle de l'élève.

NOTA Dans certains cas précis, les élèves peuvent être affectés dans des lieux de stage de restauration classique qui proposent un service buffet.

HORAIRES HEBDOMADAIRES

Enseignement général :

* Français	1 h
* Connaissance de l'entreprise	1 h
* Anglais	2 h
* Éducation esthétique	2 h
* Hygiène alimentaire	3 h

Enseignement technique :

* Travaux pratiques de cuisine	10 h
* Travaux pratiques de pâtisserie	5 h
* Travaux pratiques de traiteur (buffet, cocktail)	5 h
* Technologie professionnelle	2 h

IMPORTANT

Cette année de formation au métier de traiteur est comme une année « professionnalisante » au cours de laquelle l'élève doit prendre en charge sa formation et participer à des travaux de recherches ainsi qu'à de nombreuses activités pratiques dont certains peuvent se situer en dehors du cadre de l'emploi du temps.

Les emplois du temps et le rythme scolaire peuvent être modifiés en cours d'année.