



Où exercer le métier ?

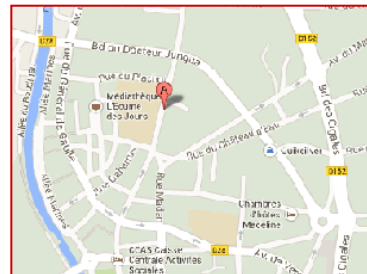
L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente ou au service à domicile. Il intervient surtout au stade de la fabrication où il prépare et fait cuire les aliments.

Il sait présenter esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise. Eventuellement il conditionne les repas avant livraison chez le client. Il intervient aussi en distribution pour conseiller ce dernier, argumenter une vente ou prendre une commande. Il doit pouvoir organiser son travail afin de pouvoir assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer des stocks.

L'employé traiteur peut exercer chez les traiteurs en magasin ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions.



ACCÈS



Renseignements :

M. MECHAUSIER Joël

Directeur Délégué aux Formations
Professionnelles et Technologiques

05 58 72 73 83

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Commerce

Louis Darmanté

23, rue J. B. Gabarra - 40130 Capbreton

Unité de Formation par Apprentissage
Antenne du CFA de l'Hôtellerie de DAX



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Formation initiale par apprentissage

En 1 an



UFA du Lycée des Métiers

de l'Hôtellerie et du Commerce

Louis Darmanté

23, rue J. B. Gabarra 40130 Capbreton



05 58 72 10 38

Présentation de la formation et conditions de fonctionnement :

Organisation structurelle prévisionnelle

- Apprentis:

3 semaines en entreprise

1 semaine au lycée

1 an en contrat d'apprentissage avec 12 semaines à l'école, soit 420 heures de formation

- Etudiants sous statut scolaire:

12 semaines PFMP

24 semaines d'enseignement professionnel

Qualités demandées

- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Sens du contact
- Organisation
- Bonne mémoire
- Bonne résistance physique



Débouchés professionnels

Le marché de l'emploi est favorable en France comme à l'étranger (traiteurs organisateurs de réceptions, pâtisseries-traiteurs, traiteurs spécialisés, hôtels et bateaux de croisière, restauration traditionnelle, commerces et collective ...).

Postes proposés :

employé traiteur, chef de fabrication, gérance de magasin ou chef d'entreprise.

Conditions d'admission

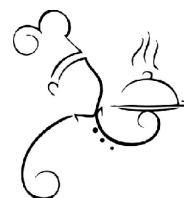
Pré-requis :

être titulaire d'un :

- CAP Cuisinier
- CAP Charcutier / Boucher / Poissonnier
- CAP Boulanger / Pâtissier
- Bac Professionnel Cuisine
- BP Cuisine

Conditions légales

- Être âgé de 16 ans dans l'année d'inscription et de moins de 26 ans dans le cadre du contrat d'apprentissage. Pas de limite d'âge pour un contrat de professionnalisation ou autre action de professionnalisation.
- Détenir un permis de travail pour les candidats étrangers
- Conclure un contrat de formation par alternance avec un employeur agréé ou habilité



Durée de la formation

1 année

Acquisition des savoir-faire dans les domaines de la préparation des denrées, de la cuisson et de l'élaboration de produits spécifiques en traiteur, en cuisine, en pâtisserie.

Contenu de la formation

14 heures de Travaux pratiques

4 heures de Technologie

2 heures de Sciences Appliquées

1 heure d'Education Artistique

2 heures de connaissance de l'entreprise

