

FORMATION EN ALTERNANCE



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Le titulaire d'une **Mention Complémentaire** employé traiteur réalise des repas destinés à la vente ou au service à domicile. Il intervient au stade de la fabrication : il prépare et fait cuire les aliments. Il présente esthétiquement les pâtisseries sucrées et salées qu'il réalise. Il conditionne les repas avant livraison chez le client. Il conseille le client, argumente sa vente et prend la commande. Il organise son travail afin de pouvoir assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer les stocks.

L'employé traiteur peut exercer chez les traiteurs en magasin ou chez les traiteurs organisateurs de réceptions, assurer une gérance de magasin ou devenir chef d'entreprise.

CONDITIONS D'ACCÈS

- La mention complémentaire en alternance se prépare en une année de septembre à fin Août
- L'inscription est ouverte dès janvier, aux diplômés de CAP Cuisine, de Bac Professionnel restauration, option organisation et production culinaire, de Bac technologique et de BTS MHR.
- Avoir 18 ans
- Déposer un dossier de candidature complet (A retirer au Lycée Hôtelier du Touquet)
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau V du secteur restauration
- Signer un contrat de travail avec un employeur

RECRUTEMENT

La sélection repose sur : la qualité du dossier du candidat ainsi qu'un entretien de motivation.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

La mention complémentaire en un an permet d'acquérir 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 et en pâtisserie. 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 cocktail.

- Préparations de produits et plats spécifiques aux traiteurs : pièces à cocktails salées et sucrées pour buffet, sculptures décors...
- Gestion /Droit
- Hygiène alimentaire

FORMATION EN ALTERNANCE

- La Mention Complémentaire s'effectue dans le cadre d'un **contrat de professionnalisation de 9 à 12 mois**.
- La formation théorique et pratique au lycée de **480 heures** en centre avec une **alternance en entreprise**.
- Au Lycée Hôtelier du Touquet, les entreprises sont soigneusement sélectionnées pour garantir la meilleure expérience professionnelle possible avant l'obtention du diplôme.

QUALITES REQUISES

Aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique ; une bonne mémoire et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.



UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS ÉMÉRITES

Professionnels aguerris, nos enseignants sont tous issus de la filière et disposent d'une solide expérience de l'ensemble des métiers. Ils sont diplômés des écoles hôtelières prestigieuses et sont lauréats de nombreux concours : «un meilleur ouvrier de France», Toques d'or, disciples d'Escoffier.



UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DE QUALITÉ

Tout au long de leur cursus professionnel, les étudiants sont accompagnés dans leurs choix d'orientation et d'insertion professionnelle. Des passerelles sont organisées pour garantir la réussite des étudiants issus de baccalauréats professionnels. Expérimentés, les enseignants amènent les étudiants vers l'excellence en tirant partie des qualités de chacun d'entre eux. Les taux de réussites au BTS varient entre 93 % et 100%.



UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Jérôme Dubois, Alexandre Gautier, François Adamski, Pierre Caillet, Stéphane Collet (meilleurs ouvriers de France).



DES CONCOURS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

VAUDART
ESCOFFIER

TROPHÉE ROUGIÉ
TROPHÉE DELAIR

PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE
CONCOURS DES MÉTIERS
BARISTA - COCKTAIL