



MENTION COMPLEMENTAIRE

EMPLOYE TRAITEUR

STRASBOURG-ILLKIRCH

NIVEAU DE RECRUTEMENT	<p>Etre titulaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soit d'un CAP cuisinier • Soit d'un BEP Cuisine • Soit d'un Baccalauréat Professionnel • Soit d'un Baccalauréat Technologique
SCOLARITE	<ul style="list-style-type: none"> • 18 Semaines au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme • 4 Semaines en Boucherie Charcuterie Traiteur • 7 Semaines en Traiteur « Organisateur de Réception »
SEANCE DE TRAVAUX PRATIQUES	<p>4 séances de Travaux Pratiques par semaine (19 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pièces à cocktails salées et sucrées pour buffet • Sculptures décors • Préparations de produits et plats spécifiques aux traiteurs • Pâtisserie • Autre
COURS D' ENSEIGNEMENT GENERAL	<ul style="list-style-type: none"> • 2 h Gestion /Droit • 2 h Sciences Appliquées nutrition et hygiène alimentaire • 2 h Technologie Culinaire • 2 h Technologie Restaurant, Connaissance de l'entreprise • 1 h 30 Correspondance
ANALYSE DE L'ACTIVITE	<p>Le titulaire de la Mention Complémentaire EMPLOYE TRAITEUR doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de déterminer les matières premières nécessaires à la production • d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire • d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur • de respecter les règlements de sécurités, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas • de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité • de réaliser une activité simple de distribution
LES QUALITES REQUISES	<ul style="list-style-type: none"> • Sens de l'accueil et des relations humaines • Bonne santé physique • Présentation soignée • Goût de la création et de la gestion • Sens de l'organisation et du travail en équipe • Dynamisme et grande faculté d'adaptation aux changements
REMARQUES	<p style="text-align: center;">Demander le dossier au : S.A.I.O 5 quai Zorn 67082 STRASBOURG CEDEX Tél. 03 88 35 70 50</p> <p><i>Pour toutes autres informations, contacter : Monsieur STURNY, Monsieur MOURIER, ou Monsieur PISSETTY, Professeurs de cuisine au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas.</i></p>