



## MENTION COMPLÉMENTAIRE

### EMPLOYÉ TRAITEUR

<b>Niveau de recrutement</b>	<p>Etre titulaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soit d'un CAP cuisinier,</li> <li>• soit d'un BEP Cuisine,</li> <li>• soit d'un Baccalauréat Professionnel,</li> <li>• soit d'un Baccalauréat Technologique.</li> </ul>
<b>Scolarité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 18 semaines au Lycée d'Hôtellerie Alexandre Dumas</li> <li>• 4 semaines en Boucherie, Charcuterie, Traiteur</li> </ul>
<b>Séance de travaux pratiques</b>	<p>4 Séances de Travaux Pratiques par semaine (19 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pièces à cocktails salées et sucrées pour buffet,</li> <li>• Sculptures décors,</li> <li>• Préparations de produits et plats spécifiques aux traiteurs,</li> <li>• Pâtisserie,</li> <li>• Autre.</li> </ul>
<b>Cours d'enseignement général</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 h Gestion / Droit</li> <li>• 2 h Sciences Appliquées nutrition et hygiène alimentaire</li> <li>• 2 h Technologie Culinaire</li> <li>• 2 h Technologie Restaurant, Connaissance de l'entreprise</li> <li>• 1 h 30 Correspondance</li> </ul>
<b>Analyse de l'activité</b>	<p>Le titulaire de la Mention Complémentaire <b>EMPLOYÉ TRAITEUR</b> doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de déterminer les matières premières nécessaires à la production,</li> <li>• d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire,</li> <li>• d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur,</li> <li>• de respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas,</li> <li>• de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité,</li> <li>• de réaliser une activité simple de distribution.</li> </ul>
<b>Les qualités requises</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sens de l'accueil et des relations humaines,</b></li> <li>• <b>Bonne santé physique,</b></li> <li>• <b>Présentation soignée,</b></li> <li>• <b>Goût de la création et de la gestion,</b></li> <li>• <b>Sens de l'organisation et du travail en équipe,</b></li> <li>• <b>Dynamisme et grande faculté d'adaptation aux changements.</b></li> </ul>
<b>Remarque</b>	<p>Retirer le dossier au :</p> <p><b>Lycée Alexandre Dumas - 75 route du Rhin – 67400 ILLKIRCH</b></p>