

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

■ Recrutement

Après un CAP Cuisine, un Baccalauréat Technologique Hôtellerie, un Baccalauréat Professionnel Cuisine, un Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie, ou un BTS Management Hôtellerie Restauration.

■ **Durée des études** : 1 an.

■ Déroulement de la formation

Formation en 20 h hebdomadaires

- Enseignement professionnel
- Enseignement général
- Périodes de formation en entreprise de 10 semaines en 2 périodes
- Activités professionnelles

■ Débouchés

Restaurateur-
traiteur



Lycée des Métiers Hôtellerie – Restauration JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN



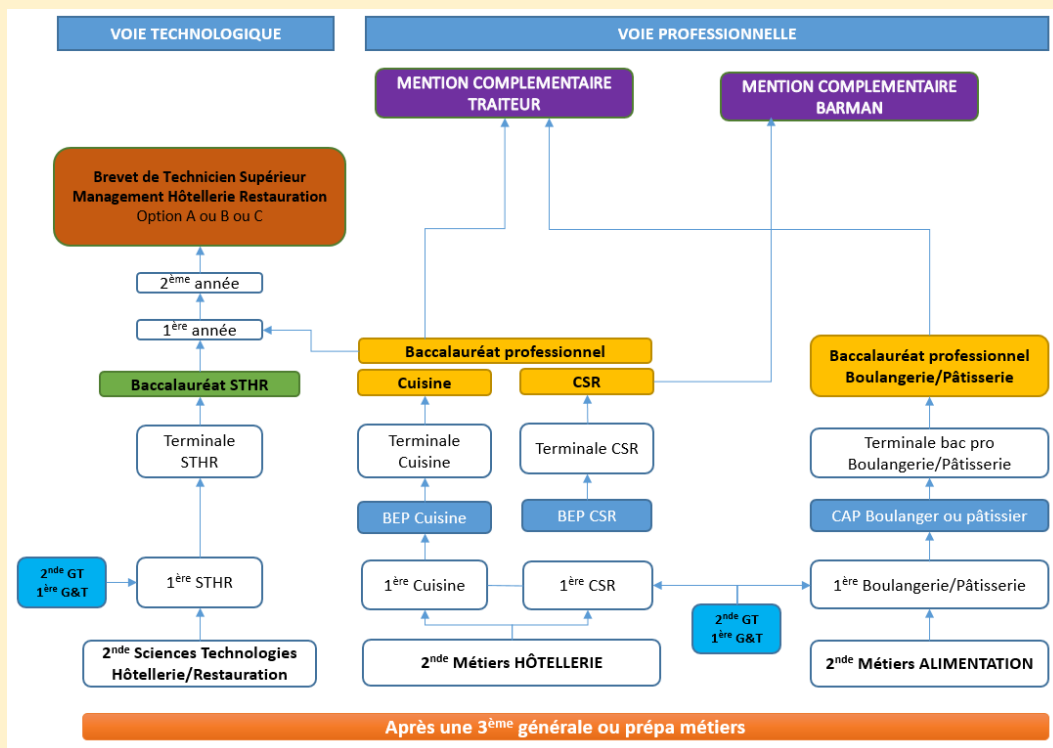
**MENTION COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ TRAITEUR**



**Lycée des Métiers
Hôtellerie – Restauration
JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN**
32 boulevard d'Alsace
BP 127
88407 Gérardmer Cédex



NOS FORMATIONS



Vie sportive et culturelle

Le lycée est au centre de la ville de Gérardmer, les élèves ont la possibilité de pratiquer et de bénéficier de nombreuses activités.

- Des randonnées skis/raquettes organisées en hiver.
- Un bowling, une patinoire, une piscine, l'aviron, les arts martiaux, les sports collectifs donnent la possibilité à chacun de pratiquer les sports dans le cadre de clubs ou de l'UNSS.

La culture est aussi une source d'enrichissement pour ceux qui le souhaitent à travers le cinéma, le théâtre, les concerts de musique, les spectacles.

Les volontaires pourront participer à l'atelier cinéma/théâtre et monter tous les ans film ou pièce de théâtre.

Ouverture internationale

De nombreuses mobilités dans le cadre des projets européens ERASMUS, MACAESUP sont mises en place (Italie, Portugal, Allemagne, Luxembourg, Irlande, Ecosse, Danemark, Polynésie, ...)

L'établissement possède un réseau international, celui-ci est principalement constitué par d'anciens élèves qui occupent des fonctions à responsabilité dans toutes les parties du globe. Ce réseau facilite ainsi des carrières internationales pour nos élèves.

Les professeurs révèlent les qualités de nombreux élèves en les faisant participer à des concours prestigieux (concours général des métiers, trophée MILLE, Objectif top chef, Meilleur Apprenti de France, Championnat de France des Desserts, etc).

L'établissement participe activement à des manifestations extérieures locales et nationales (Fantastic'arts, Salon international de l'agriculture de Paris,)

Une vie scolaire dynamique

Un foyer entièrement rénové verra le jour à la rentrée 2020 avec, à la disposition des élèves, billard, TV, ordinateurs. Une autre partie de ce foyer est gérée par l'association des étudiants BTS Management Hôtellerie Restauration.

Des animations régulières sous forme de clubs et sorties sont proposées chaque semaine (cinéma, bowling, karting, patinoire, karaoké, yoga, etc)

Un internat moderne filles et garçons

L'hébergement des élèves se situent dans les locaux sur le même site que le lycée.

Des espaces de vie pour 3 à 4 élèves avec bureau individuel pour travailler lorsque tout le monde regagne sa chambre.

L'internat ouvre du dimanche soir 20h30 au vendredi 17h30.

