Description du métier

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

En fabrication, il/elle cuisine les produits, réalise des assemblages. Il/elle prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il/elle décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il/elle 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/elle conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il/Elle enregistre les commandes et les prépare.

Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue **«Ville créative» par l'Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00
Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

Nous rendre visite :
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu

Site Internet :
georgesbaptiste.fr

Communication **Agence Cabyne**
Photographie © adobe stock

Georges Baptiste
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

CS

Certificat de spécialisation

Employé Traiteur



Conditions d'accès

Être, entre autres, titulaire d'un CAP ou d'un Bac Pro dans les métiers de l'hôtellerie-restauration ou de l'alimentation ou d'un Bac Techno STHR.
Formation uniquement en apprentissage.
Dans la poursuite d'études :
• BP Charcutier-Traiteur
• BP Arts de la Cuisine

Durée de la formation

1 an, dont 420 heures réparties en 20 semaines au sein de l'établissement et le reste du temps en entreprise tel que prévu dans le contrat d'apprentissage.

Activités proposées

• Mettre en œuvre les techniques de préparation, élaboration, cuisson, présentation de mets composant un repas, un buffet, un cocktail

• Gérer l'approvisionnement des marchandises : conservation des produits et entretien du matériel et des équipements

• Apprécier la qualité de la production en vérifiant la conformité, le conditionnement et la livraison des commandes

• Présenter et mettre en valeur les produits pour susciter la vente

• Gérer la conservation des productions

• Respecter les règles de la profession et les règles d'hygiène

Exemple de métiers

• Employé Traiteur

• Commerçant en alimentation

• Responsable de rayon dans la grande distribution

• Opérateur de fabrication de produits alimentaires

• Responsable de production dans l'industrie agroalimentaire

Poursuite d'études

• BP Charcutier-Traiteur

• Bac Pro Cuisine

ACADÉMIE DE NORMANDIE
Liberté
Égalité
Fraternité

IFPRA INSTITUT DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION ACADÉMIQUE