



Tenue règlementaire

En raison de l'objectif professionnel de la formation, une tenue de ville conforme au règlement intérieur, est exigée des lycéens et des étudiants pendant toute la durée de leurs études.

Lycée Jeanne et Paul Augier
163 Bd René Cassin - 06200 NICE

Tel : 04 93 72 77 77 - Mail : 0060034e@ac-nice.fr



Lycée
Des Métiers Du Tourisme De L'Hôtellerie
Et De La Restauration Jeanne Et Paul Augier

académie
Nice



CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR



CERTIFICAT DE SPECIALISATION

« EMPLOYÉ TRAITEUR »

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Préparer de jeunes élèves aux emplois de la branche « traiteur » :

- ✓ Fabrication des produits « traiteur » pour la réception
- ✓ Hygiène de la fabrication, de la conservation et du transport
- ✓ Organisation matérielle d'une réception : adaptation aux lieux, création d'ambiance et décoration, protocole, accueil et type de service.
- ✓ Législation concernant le travail des extras, les droits d'auteur, le transport des boissons, etc...
- ✓ Calcul des coûts et préparation des devis

DIPLOME(S) EXIGÉ(S) :

CAP ou BEP Cuisine
ou Bac Professionnel (du domaine de l'hôtellerie restauration)
ou Bac Technologique STHR
ou BTS MHR

L'année de spécialisation permet d'obtenir un diplôme de niveau III.



ADMISSION : de 12 à 14 élèves.

Le recrutement se fait sur dossier, à retirer au secrétariat du lycée.

Régime des élèves : Externe ou ½ pensionnaire.

L'internat du lycée est réservé aux élèves de pré-baccalauréat.

Les élèves de mention complémentaire n'y ont pas accès.

Statut : Les élèves inscrits dans cette formation relèvent du statut lycéen et non pas du statut d'étudiant. A ce titre, ils ne peuvent pas bénéficier des différents services du CROUS (bourse, logement). Les élèves atteignant 20 ans dans l'année scolaire doivent prendre une sécurité sociale volontaire auprès de la caisse la plus proche du domicile.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

La formation se déroule sur une année scolaire. La formation est partagée entre les cours et TP au lycée et 10 semaines de stage en entreprise sur Nice ou dans les environs.

HORAIRES ET PROGRAMMES :

- TP Traiteur15 h
- Technologie culinaire 2 h
- Gestion appliquée..... 1 h
- Sciences appliquées..... 1 h

NB :

Achat du trousseau professionnel (environ 200 €) et de la tenue réglementaire (environ 250 €) pour les nouveaux élèves.

- Résultat de la commission d'admission : fin juin
- Inscription administrative après admission : début juillet

