



## Notre établissement

Situé route du Mont-Mou à Païta, le Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23 est implanté dans un cadre verdoyant.

Le lycée dispense des formations dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier, les métiers du secteur Sanitaire et Social ainsi que dans le domaine industriel.

Nous mettons en avant la pédagogie de projet au travers de la réalisation de nombreux événements adaptés à chaque formation.

Tous les élèves portent la tenue uniformisée de l'établissement.



## 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.

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

## Nous Contacter

☎ 35.31.28

✉ [sec.lp.jean23@ddec.nc](mailto:sec.lp.jean23@ddec.nc)

🌐 <https://jean23.ddec.nc>

📍 Route du Mont-Mou  
BP 32 - 98890 Païta

📘 Lycée Professionnel et Hôtelier  
Saint Jean 23

🎵 LP Saint Jean 23

**CERTIFICAT DE  
SPECIALISATION  
EMPLOYÉ TRAITEUR**

*St Jean 23*  
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER

“Où que tu ailles, vas-y avec ton cœur”

## Conditions d'accès

Être 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.

## Durée de la formation

1 an dont 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel



## Contenus de la formation

- 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.

## Aptitudes à développer durant la formation

- Intérêt pour la cuisine et les métiers de bouche
- Rapidité d'exécution, dynamisme
- Habileté manuelle, créativité
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Sens du commerce et du service client
- Avoir une tenue et une hygiène corporelle parfaites
- Bonne résistance physique (station debout)
- Faire preuve d'adaptabilité (horaires de travail variables)



## Exemples 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



## Exemples d'entreprises

- Traiteur en événementiel
- Commerce d'alimentation
- Grande distribution
- Industrie agro-alimentaire



## Tenue Professionnelle

La tenue professionnelle est fournie par le lycée. Elle est facturée à la famille.

