

LVMH

*Institut des Métiers
d'Excellence*

Mention

Complémentaire Traiteur

Promotion IME LVMH Arts Culinaires 2020/2021



Dans le cadre du partenariat entre l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* et le **Centre Européen des Professions Culinaires (CEPROC)** à Paris, nous organisons le recrutement de la promotion 2020 Arts Culinaires de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* au CEPROC.

Le **CEPROC** accueillera dès **septembre 2020** à Paris des apprentis en formation de Mention Complémentaire Traiteur, d'une durée d'un an. Cette formation sera réalisée dans le cadre de contrats d'apprentissage conclus avec La Grande Épicerie de Paris, Maison du Groupe LVMH, leader mondial des vins spiritueux, de la mode et maroquinerie, des parfums et cosmétiques, des montres et joaillerie et de la distribution sélective.

L'apprentissage

La formation en apprentissage de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* pour les Arts Culinaires constitue un dispositif original de formation. Il permet aux jeunes apprentis de bénéficier :

- 1. D'un enseignement théorique et pratique dispensé au CEPROC** au 19, rue Goubet 75019 Paris, complété par l'enseignement de l'anglais et d'un enseignement pratique au sein de La Grande Épicerie de Paris.
- 2. De Master Classes de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* organisées dans les différentes Maisons du Groupe**, avec des conférences sur les fondamentaux du luxe et sur l'histoire des Maisons, des visites d'ateliers, des échanges avec des professionnels reconnus pour leur savoir-faire et leur expertise, et des rencontres avec des créateurs.

Les diplômes

Le dispositif *Institut des Métiers d'Excellence LVMH* pour la promotion Arts Culinaires de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* au CEPROC donne accès à une formation solide et exigeante, des terrains d'apprentissage d'exception et une valorisation de la formation par une double reconnaissance de nature à favoriser l'accès à l'emploi des futurs diplômés :

/ **Un diplôme délivré par l'Éducation Nationale** : la Mention Complémentaire Traiteur.

/ **Le Brevet d'Excellence de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH*** : il est attribué aux diplômés qui, au cours de leur année de formation au sein de l'IME, ont répondu aux critères d'exigence et d'excellence – de savoir-faire et de savoir-être – propres à leurs métiers et au secteur du luxe ; comme cela a été validé par les trois instances réunies : les maîtres d'apprentissage des Maisons, les formateurs de l'école et l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH*.

Mention Complémentaire Traiteur

Le titulaire de la Mention Complémentaire 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.

Ses activités principales sont de :

- / En fabrication, cuisiner les produits, réaliser des assemblages.
- / Préparer les appareils, les fonds et les sauces, confectionner des pâtisseries salées ou sucrées.
- / Décorer les plats puis les conditionner 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.

Exemples de métiers : Traiteurs organisateurs de réceptions, pâtisseries-traiteurs, commerces spécialisés (hôtels et bateaux de croisière, restauration traditionnelle et collective...).

Poursuite d'études : Employé traiteur puis avec expérience, chef de fabrication, gérance de magasin ou chef d'entreprise.

Les conditions pour postuler

- / Selon la réglementation en vigueur, avoir plus de 16 ans et moins de 30 ans ou avoir plus de 30 ans et être reconnu travailleur handicapé.
- / CAP ou BEP d'un des métiers de la restauration ou de l'alimentation.
- / Aptitude manuelle pour les métiers des Arts Culinaires.
- / Faire preuve d'habileté, patience, curiosité, ouverture d'esprit, précision et savoir respecter les consignes.
- / Faire preuve de motivation pendant l'entretien.

L'Institut des Métiers d'Excellence LVMH recrute et reconnaît tous les talents.

La sélection des candidats

Les dossiers de candidatures, composés d'un CV, un dossier scolaire complet ainsi qu'une lettre de motivation précisant le souhait d'intégrer la **promotion 2020 Arts Culinaires de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH** au CEPROC, sont à envoyer au CEPROC. Le dossier sera étudié par l'équipe pédagogique et un entretien pourra avoir lieu. Les candidats pré-sélectionnés pourront être reçus par les responsables des ressources humaines et les maîtres d'apprentissage des Maisons du groupe LVMH, pour la dernière étape de l'engagement.

Durée de la formation

1 an, de septembre 2020 à juin 2021

L'apprentissage

Le rythme d'alternance entre le CEPROC et la Maison est en général d'**une semaine en formation et deux semaines en entreprise**. Pour chaque apprenti, le matériel est pris en charge par l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH. L'apprenti est rémunéré par la Maison du groupe LVMH ou ses partenaires, avec lequel il aura signé un contrat d'apprentissage, sur la base du barème en vigueur.