

MC Employé Traiteur

FERRANDI
PARIS

École partenaire : FERRANDI Paris

Maison partenaire : La Grande Epicerie de Paris

Type de contrat : Apprentissage

Accessibles aux apprenants titulaires : CAP ou BAC Pro Cuisine, BP Arts de la Cuisine, CAP ou BAC Pro ou BP d'un métier de l'alimentation, BTS MHR option B, BAC Technologique STHR

Durée de la formation : 12 mois, de septembre 2023 à juin 2024

Créé en 2014, l'Institut des Métiers d'Excellence (ME) LVMH est un programme de formation professionnelle en alternance, qui permet au groupe LVMH d'assurer la transmission de ses savoir-faire dans les métiers de la création, de l'artisanat et de l'expérience client auprès des jeunes générations et des personnes en reconversion, à travers des partenariats avec des écoles et universités renommées dans leurs disciplines respectives.

Dans le cadre du partenariat entre l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et FERRANDI Paris, nous organisons le recrutement de la promotion Arts Culinaires et Haute Hospitalité rentrée 2023 de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH à FERRANDI Paris.

FERRANDI Paris accueillera dès septembre 2023 des apprenti.e.s en formation MC Employé 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 et spiritueux, de la mode et maroquinerie, des parfums et cosmétiques, des montres et joaillerie et de la distribution sélective.

Une formation alliant théorie et pratique prise en charge pour l'apprenti.e

La formation en alternance de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH pour la MC Employé Traiteur constitue un dispositif original de formation. Il permet aux alternant.e.s de bénéficier :

1. **D'un enseignement théorique et pratique dispensé à FERRANDI Paris** au 28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris, complété par 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 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 programme de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH pour la MC Employé Traiteur 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 futur.e.s diplômé.e.s :

- **Un diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale** : la MC Employé Traiteur.
- **Le Brevet d'Excellence de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH** : il est attribué aux diplômé.e.s qui, au cours de leur année de formation au sein de l'Institut des Métiers d'Excellence, 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 tuteurs et tutrices ou maîtres d'apprentissage et les RH des Maisons, les professeurs des écoles et universités partenaires et l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH.

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Employé Traiteur maîtrise les activités traiteur.

Ses activités principales sont de :

- Réaliser des productions à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Concevoir des menus.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

Exemples de métiers :

- Le ou la titulaire du diplôme peut se diriger vers une entreprise de traiteur classique ou événementiel.
- Il est également possible d'intégrer une boulangerie-pâtisserie proposant une offre traiteur.

Poursuite d'études :

- Brevet Professionnel Charcutier traiteur.
- MC Art de la cuisine Allégée.

Le contrat d'apprentissage

L'alternance entre FERRANDI Paris et l'entreprise est au rythme de **deux semaines en formation** et de **deux semaines en entreprise**. Pour chaque apprenti.e, le matériel est pris en charge par l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH. L'apprenti.e est rémunéré.e par la Maison du groupe LVMH, avec lequel il aura signé un contrat d'apprentissage, sur la base du barème en vigueur.

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.e travailleur ou travailleuse handicapé.e.
- Être titulaire d'un CAP ou BAC Pro Cuisine, BP Arts de la Cuisine, CAP ou BAC Pro ou BP d'un métier de l'alimentation, BTS MHR option B, BAC Technologique STHR.
- 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 candidat.e.s

La pré-sélection est effectuée par FERRANDI Paris.

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.

Les candidat.e.s présélectionné.e.s seront reçus en entretien par les chargé.e.s de recrutement et les tuteurs/tutrices des Maisons du groupe LVMH, pour la dernière étape de l'engagement.

Comment postuler ?

Envoyez votre CV directement sur le site internet de **FERRANDI Paris**

www.ferrandi-paris.fr

Ou bien postulez en ligne sur

[You And ME \(lvmh.com\)](http://YouAndME.lvmh.com)

Pour plus d'informations sur l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et ses programmes :

Institut des Métiers d'Excellence LVMH
contact.ime.fr@lvmh.com