

「 La vie que j'ai choisie 」

Georges, traiteur

"Au-delà de la vente quotidienne de produits semi-élaborés au magasin, je propose des prestations à domicile. Je conseille alors les gens dans le choix d'un menu ou la composition d'un buffet.

A leur demande, je peux m'engager aussi à gérer la réception des convives du début à la fin. La responsabilité de la fête repose alors sur mes épaules.

Ce type de prestations, ça casse la monotonie et ça rend la vie professionnelle beaucoup plus rythmée, plus excitante. J'espère à l'avenir pouvoir me faire un nom et développer davantage ce genre d'activité."

Activités

A la frontière des secteurs de l'alimentation et de la restauration, le métier de traiteur recouvre des activités différentes. Il est le cuisinier du quotidien et aussi de l'exceptionnel, maître de la préparation du plat du jour comme du plat de fête. Il concocte des plats cuisinés, prêts à être emportés par ses clients ou livrés à domicile. Ce maître d'œuvre peut aussi organiser, sur commande, banquets et réceptions et gérer jusqu'à l'ensemble des services : choix du menu et du mobilier, décoration des plats et des tables, location de salle.

Où et comment ?

Chaque jour, ce professionnel fait ses préparations dans un laboratoire où sont réunis les appareils de cuisson, de fabrication et de réfrigération les plus perfectionnés pour garantir une parfaite sécurité alimentaire. Il effectue aussi de nombreux déplacements pour rendre visite aux fournisseurs, livrer ses clients ou bien encore organiser les réceptions.

Profil

Le traiteur se doit de maîtriser les techniques culinaires, d'être gourmet et gastronome, d'avoir du goût, de l'imagination, le sens de l'organisation. Il se distingue également par son amabilité, son sens des relations avec la clientèle. Une attention constante à l'hygiène des locaux et des équipements est indispensable afin de préserver la fraîcheur et la qualité des aliments.

Débouchés et évolution

La profession offre actuellement de nombreuses opportunités. Un jeune sorti de formation n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. Avec quelques années d'expérience et des connaissances en gestion et comptabilité, il pourra reprendre ou créer une entreprise.

La demande d'organisation de réceptions conviviales et festives étant en plein essor, les traiteurs ont de beaux jours devant eux.

© ONISEP/Sources : UPA, APCDM

quelles formations ?

Niveau V

- » CAP cuisine
- » CAP charcutier-traiteur
- » BEP alimentation, option charcutier-traiteur
- » BEP hôtellerie-restauration, métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- » MC employé traiteur

Niveau IV

- » Bac pro restauration
- » Bac pro métiers de l'alimentation
- » BP cuisinier
- » BP charcutier-traiteur
- » BM charcutier-traiteur

Niveau III

- » BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service
- » BMS alimentation

pourensavoirplus

- » Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs de France
Téléphone : 01 44 29 90 55
cncct@wanadoo.fr
- » Ecole supérieure des métiers de bouche
Téléphone : 01 42 39 19 64
www.ceproc.com
- » Confédération générale de l'alimentation en détail
Téléphone : 01 44 90 88 44
www.cgad.fr
- » Chambre de métiers et de l'Artisanat
Téléphone : 0 825 36 36 36
(0,15 € TTC la minute)
- » Onisep
www.onisep.fr

métiers proches

- » Charcutier
- » Pâtissier