CGAD
Les entreprises alimentaires de proximité
Membre de l'U2P

Fiche métier n°19

# Traiteur/euse

Fibre commerciale

Organisation

**Intérêt pour la gastronomie**

Qualités relationnelles

Esprit de service

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.

Sur commande, le traiteur peut aussi organiser des banquets et buffets.

AVEC LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION JE RÉUSSIS !

## Activités principales

Au quotidien, le traiteur :

- Évalue les besoins de sa clientèle et propose un devis
- Assure la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gère les relations commerciales avec ses fournisseurs
- Propose des services annexes comme la location de salle, de mobilier, la prise en charge des aspects logistiques, et assure le service en cas d'activité de traiteur-organisateur de réception.

## Emplois, évolution professionnelle

Depuis plusieurs années, l'activité traiteur connaît un essor très important auprès des professionnels qui souhaitent développer une offre complémentaire à leur activité de boucherie, charcuterie, crémerie-fromagerie ou encore pâtisserie, entre autres.

Les débouchés sont donc importants pour les jeunes désireux de se lancer dans le métier.

A cet égard, il convient de souligner que les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Après avoir été ouvrier traiteur, un salarié pourra espérer devenir chef d'équipe/ responsable de laboratoire.

Par ailleurs, les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

## Les parcours de formation

**Niveau III**
. CAP Cuisine
. CAP Charcutier, Traiteur
. MC Employé Traiteur

**Niveau IV**
. BP Cuisinier
. BP Charcutier, Traiteur
. Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur
. Bac Techno Hôtellerie STRH (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)
. MC Organisateur de réception

**Niveau V**
. BM Traiteur, Organisateur de réception
. BTS Hôtellerie-Restauration, option B :
. art culinaire, art de la table et du service
. MOF Traiteur, Charcutier

**CQP**
. Traiteur/Organisateur de réception

cgad@cgad.fr
www.cgad.fr
Tél. 01 44 90 88 44
facebook.com/CGADTV
@CGAD_france

www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/nos-metiers/les-metiers-de-la-cuisine
www.umih.fr/fr/emploi-formation/metiers/restauration
www.charcutiers-traiteurs.com