

Les entreprises, l'activité

Il s'agit des mêmes métiers, à la base, que ceux des restaurants, comme : la cuisine et pâtisserie, le service en salle, mais les produits ne sont pas vendus à l'unité, le midi et le soir à des clients de passage comme dans un restaurant classique.

L'activité c'est la fourniture de repas, cocktails et autres buffets à des clients en nombre sous la forme de banquets, réceptions de tous styles. Ces prestations sont livrées sur place.

Quelquefois, les traiteurs peuvent assurer le service de plateaux-repas pour des entreprises qu'ils livrent également.

En fait, comme il n'y a pas de restaurant à proprement parler, le traiteur se définit comme un restaurateur qui livre ses clients chez eux ou dans des salles louées.

LES TYPES D'ENTREPRISES "TRAITEURS"

LES RESTAURANTS TRADITIONNELS :

Certains restaurateurs proposent une activité "traiteur", soit de la vente à emporter ou à livrer, de plats de la carte ou d'autres, réalisés à la demande des clients comme pour un mariage, un baptême...

Le travail en cuisine est celui d'un restaurant, avec des différences sur les modes de production, de conservation et de conditionnement des aliments.

LES CHARCUTIERS TRAITEURS :

Ils ont des magasins en ville ou à la campagne et ils proposent également de livrer des prestations de nourriture boissons comme les restaurateurs (ci-dessus).

LES TRAITEURS :

Dans les grandes villes, il existe des entreprises spécialisées uniquement dans l'activité traiteur : prestations pour des manifestations privées, sportives : comme le tournoi de Roland Garros à Paris, locales : réceptions à la mairie dans des ministères... ou d'entreprises : buffets, réceptions, cocktails... Certains d'entre-eux ont des salons qu'ils exploitent pour leur propre compte ou des concessions accordées pour une période donnée.

LES TRAITEURS ET L'ORGANISATION DES RECEPTIONS

La plupart des traiteurs prennent en charge l'organisation complète des manifestations, à savoir : la location de la salle, du matériel, la décoration, les animations, le personnel (extras) pour le service...

Les métiers et les aptitudes requises

Il s'agit des mêmes métiers que ceux de la restauration traditionnelle, en cuisine et pâtisserie, en salle. Les différences portent sur les modes de production (sous-vide, grandes quantités...), et le conditionnement des produits afin d'être livrés et, le cas échéant, réchauffés sur place.

voir les rubriques :
"CUISINE et PATISSERIE"
"RESTAURATION SERVICE"
sur la page d'accueil

Service, et commercial

- Directeur(trice)
- Adjoint(e), assistant(e)
- Premier Maître d'hôtel
- Maître d'hôtel
- Chef de rang
- Commis(e)
- Serveur(euse)
- Hôtesse

Et mes métiers de commerciaux

- Responsable des ventes
- Directeur(trice) marketing
- Responsable clientèle

Production culinaire

- Chef de cuisine Executive Chef
- Sous-Chef, Second(e)
- Chef de partie
- Charcutier, boucher(e)
- Tournant
- Commis(e)
- Aide de cuisine

Métiers connexes :

- Chef pâtissier
- Pâtissier
- Boulanger
- Chocolatier
- Commis(e)

Autres métiers

- Chef plongeur
- Plongeur
- Nettoyeur

**Des jobs
qui bougent
à l'avenir
assuré.**

Accéder aux métiers, la formation

L'accès aux métiers en cuisine ou en service, est le même que pour la restauration traditionnelle.

Il est possible d'évoluer grâce à l'expérience et à la formation rapidement.

Ce sont des métiers ouverts, dont les besoins en personnel sont très importants.

La formation "terrain" :

Vous apprenez le métier tout en travaillant, vous découvrez au fur et à mesure, mais des formations en entreprise sont indispensables pour progresser :

l'hygiène, les spécialités culinaires, la gestion éventuellement...

L'apprentissage, le contrat de professionnalisation :

C'est un contrat avec un école, une entreprise et vous. Vous apprenez dans le centre et chez l'employeur, à la fin un diplôme est attribué après un examen.

Les écoles hôtelières, les centres de formation initiale :

Les formations en restauration "cuisine pâtisserie" donnent les bases du métier, ensuite les choix sont vastes : gastronomique, traditionnel, traiteur, collectivités...

Certaines écoles proposent ensuite une qualification spécialisée supérieure.

Comme les instituts de haute cuisine de réputation internationale.

Les changements de carrière :

Vous avez commencé en salle, à la plonge... vous changez pour la cuisine.

Le milieu professionnel vous est connu, mais vous avez besoin de formations pour apprendre les techniques et les bases des métiers.

Pour progresser :

La formation :

La gestion, la cuisine gastronomique, le management... si vous voulez devenir Chef, gérant ou responsable de production.

La gestion, le commercial, la direction d'entreprise... si vous souhaitez ouvrir votre propre activité traiteur ou en reprendre une.

L'expérience :

Les entreprises proposent des postes, c'est à vous d'évoluer et de progresser.

Rien n'est définitivement acquis ni fini : les métiers sont évolutifs, il y a réellement plein d'opportunités.

L'expérience à l'international est toujours riche, elle ouvre l'esprit;



Les écoles et centres de formation. (formations qualifiantes)

Dans beaucoup de départements, il y a des centres de formation, des écoles ou des lycées spécialisés en cuisine et pâtisserie, éventuellement en management pour compléter la formation.

Voyez la liste dans "l'espace partenaires" de Monstaff, aux rubriques "écoles", "centres" ou "formations qualifiantes".

La formation permet d'acquérir les techniques de fabrication, la gestion, certaines spécialités selon les projets que vous avez. La cuisine s'apprend, elle est créative et inventive, mais cela ne s'improvise pas. Les stages sont une excellente école de progrès.

Pour accéder à certains postes d'encadrement, les candidats diplômés auront plus de chances que les autodidactes.

Les centres de formation spécialisés. (formations courtes en entreprise)

Vous êtes en poste dans une entreprise, vous avez des droits pour votre formation professionnelle.

Afin de vous orienter vers les postes d'encadrement, vous pouvez entreprendre des formations courtes dites "de perfectionnement" avec l'accord de votre employeur.

Vous pouvez également vous former à des spécialités comme "traiteur", le sous-vide, la pâtisserie, la gestion pour compléter vos connaissances.

A l'issue d'un cycle de formations, vous pourrez plus aisément répondre aux critères demandés pour le recrutement de Chef de partie, Chef... et envisager une évolution.

Les lycées et les écoles

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME
TOULON PROVENCE MEDITERRANEE
Quartier St-Louis - Place Vatel - 83000 Toulon
Fax : 04/94/09/70/82 Tel : 04/94/09/70/80

lhtoulon@wanadoo.fr



DIPLOMES PREPARES :

MENTION COMPLEMENTAIRE : employé traiteur (1 an)

NIVEAU : post BEP hôtellerie option cuisine ou post BEP alimentation
option pâtisserie NIVEAU V

POUR ACCEDER : titulaires du BEP hôtellerie option cuisine ou BEP alimentation
option pâtisserie

MENTION COMPLEMENTAIRE : pâtissier glacier chocolatier confiseur (1 an)

NIVEAU : post BEP alimentation option pâtisserie NIVEAU V

POUR ACCEDER : titulaires BEP alimentation option pâtisserie

Les associations, les concours.

