

Description

Le traiteur ou la traiteuse cuisinent des plats, chauds ou froids, qu'ils vendent à l'emporter ou livrent à domicile. Lors de manifestations particulières (fête, assemblée, congrès, etc.), ils peuvent être chargés de l'organisation de repas ou de collations; ils établissent le menu, apprêtent les mets et assurent le service. Travaillant seuls ou à la tête d'une brigade de traiteurs, ils exercent des activités proches de celles des cuisiniers.

Leurs principales activités consistent à :

Préparation et vente de produits cuisinés

- préparer ou superviser la préparation des aliments à cuire (éplucher et laver les légumes, couper la viande, déterminer la quantité des ingrédients, etc.);
- apprêter les aliments: salade, viande, légumes, dessert, etc., ainsi que différentes sauces;
- disposer les mets dans des plats en vouant un soin particulier à la présentation et à l'hygiène alimentaire; maintenir les aliments à la température indiquée;
- renseigner les clients sur la composition des différentes préparations, peser, emballer, vendre et encaisser les sommes correspondantes;
- procéder à la livraison des repas et des plats à domicile;
- créer des recettes pour enrichir la carte des menus;

Organisation de repas collectifs

- préparer une collation ou un repas complet à l'occasion d'une fête, d'un congrès, d'une assemblée;
- proposer un ou plusieurs menus, conseiller des vins et des boissons;
- préparer la logistique: locaux, matériel, moyens de transport, etc., engager du personnel pour le service de table et de buffet;
- assurer le nettoyage des ustensiles et des appareils ainsi que la propreté des locaux;

Gestion du commerce

- estimer les quantités de produits à commander en fonction des demandes et des réservations, en tenant compte également de l'offre saisonnière, des coûts d'achat, du niveau du stock, etc.;
- contrôler les livraisons (qualité et quantité), entreposer les aliments en respectant strictement les règles d'hygiène;
- enregistrer les commandes des clients, établir un devis, faire une offre et la négocier; livrer la marchandise;
- tenir la comptabilité: calculer le coût et le prix de vente des différents produits, établir et enregistrer des factures, régler les salaires, les primes d'assurances, le loyer, etc.;
- planifier une stratégie marketing et faire de la publicité.

Environnement de travail

L'ambiance de travail des traiteurs varie selon le type de commerce et le mandat à remplir: grande surface, restaurant ou magasin spécialisé, vente de plats à l'emporter, service de table ou de buffet lors de repas organisés, etc. En contact avec leur clientèle, ils travaillent toujours debout, parfois les dimanches et jours fériés, selon des horaires irréguliers.

Formation

Il n'existe pas de formation spécifique de traiteur ou de traiteuse. Les bases de la profession s'acquièrent par un apprentissage de cuisinier ou de cuisinière dans un service traiteur ou dans un restaurant.

Le service traiteur est assuré le plus souvent par un cuisinier ou une cuisinière. Il peut employer également des bouchers-charcutiers ou des boulangers-pâtisseries-confiseurs.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Sens commercial
- Hygiène et propreté
- Habileté manuelle
- Goût et odorat développés
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Disposition à de fréquents déplacements

Perspectives professionnelles

Les traiteurs trouvent des débouchés dans les grands magasins, les hôtels, les restaurants et les services spécialisés. Certaines de ces entreprises offrent leur savoir-faire pour la restauration lors de manifestations particulières (foires, salons ou réceptions privées).

Selon leurs capacités et le genre d'établissement dans lequel ils sont engagés, ils peuvent devenir:

- chef/cheffe de partie;
- chef/cheffe de brigade.

Certains traiteurs gèrent un restaurant standard et complètent leur offre par un service traiteur. D'autres se spécialisent dans l'organisation d'événements particuliers (mariages, baptêmes, forums, etc.) et enrichissent leurs prestations en collaborant avec des artistes qui assurent l'animation.

Perfectionnement

Les traiteurs peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours de perfectionnement organisés par les écoles hôtelières et les associations professionnelles;
- certificat de cafetier-ère-restaurateur-trice et hôtelier-ère;
- brevets et diplômes fédéraux en rapport avec l'alimentation et la restauration (chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, chef-fe de la restauration collective, chef-fe de cuisine, etc.);
- diplôme d'hôtelier-ère-restaurateur-trice ES, 2 ans à plein temps, Genève, Martigny.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Boucher-charcutier CFC/Bouchère-charcutière CFC
- Boulanger-pâtissier-confiseur CFC/Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC
- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Spécialiste en restauration de système CFC/Specialiste en restauration de système CFC

Adresses

Gastrosuisse
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél.: 021 721 08 30
<http://www.gastrosuisse.ch>