

TRAITEUR DE RÉCEPTION

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

DÉFINITION

Organise et pilote des prestations de traiteur à base de produits frais en direction de particuliers ou de clients professionnels en collaboration avec des partenaires spécialisés.

ÉVOLUTIONS

POSSIBLES

Le traiteur de réception expérimenté peut évoluer en créant son propre commerce. Il/elle exerce alors le métier de chef d'entreprise qui :

- détermine la stratégie de l'entreprise et dirige sa mise en œuvre;
- choisit les produits commercialisés, les services proposés aux clients et détermine le positionnement et la stratégie commercial(e) du ou des point(s) de vente ;
- réalise les achats, les préparations de produits et peut intervenir dans les activités de vente.

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

CONSEIL ET VENTE DE PRESTATIONS TRAITEUR À BASE DE PRODUITS FRAIS

- Conseil et information des clients sur des prestations personnalisées
- Etablissement d'un dossier client
- Identification des besoins en matières, produits, matériels et main d'œuvre
- Calcul du coût de la prestation et élaboration d'un devis

PRÉPARATION DES PRESTATIONS TRAITEURS

- Sélection des fournisseurs et prestataires
- Elaboration des plannings (planning d'intervention, planning du personnel, ...)
- Transmission des informations et directives concernant les prestations (aux prestataires, fournisseurs, à l'équipe de service et à l'équipe du laboratoire, ...)

MISE EN PLACE ET SUPERVISION DU DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- Répartition et supervision des activités
- Contrôle des produits, de la qualité du service et du respect des règles
- Suivi et relation avec le client
- Organisation du démontage, du nettoyage et de la remise en état des locaux

CONTRÔLE ET SUIVI DES PRESTATIONS

- Réalisation de bilan des prestations
- Gestion des réclamations
- Mise en œuvre d'actions d'amélioration
- Elaboration de factures

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Mise en œuvre des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Entretien, nettoyage et désinfection des outils, des équipements et du poste de travail



COMPÉTENCES

CONSEILLER LE CLIENT ET VENDRE DES PRESTATIONS TRAITEUR RÉCEPTION

- Accueillir le client, identifier ses attentes, ses besoins et estimer un budget
- Proposer une prestation personnalisée et établir le dossier client
- Formuler des suggestions ou des solutions de remplacement face à une attente non satisfaite
- Déterminer le coût de la prestation et élaborer un devis
- Conclure la vente

PRÉPARER LA PRESTATION

- Recueillir l'ensemble des informations utiles à la gestion de la prestation (plan des locaux, équipements, matériels, mobilier à disposition, ...)
- Sélectionner les fournisseurs ou prestataires et leur passer commande
- Elaborer et transmettre les documents détaillant l'organisation de la production et du service, le plan d'implantation
- Elaborer le planning d'intervention
- Transmettre les directives liées à la constitution du menu au laboratoire

ORGANISER LA PRESTATION

- Contrôler la conformité des produits, matériels et équipements lors du déchargement
- Organiser l'accueil, la prise en charge et la gestion de l'équipe
- Répartir les tâches et donner les consignes
- Gérer le minutage technique de la prestation,
- Contrôler la qualité des produits fabriqués, la qualité du service et le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Vérifier le travail effectué et donner des consignes pour rectifier les anomalies
- Intervenir, en cas de nécessité, dans les opérations de dressage, d'envoi, de service et de débarrassage
- Cordonner le remballage du matériel et des produits, le nettoyage et la remise en état des lieux
- Assurer la relation avec le client durant l'intervention de l'entreprise

ANALYSER LA QUALITÉ DE LA PRESTATION

- Etablir le bilan de la prestation avec le client et en interne
- Mesurer la satisfaction du client lors du bilan de la prestation ou à l'aide d'un questionnaire
- Mettre en œuvre des actions d'amélioration si nécessaire

METTRE EN ŒUVRE LES CONSIGNES ET RÉGLEMENTATIONS EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

- Identifier les risques liés à son activité en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Identifier et mettre en œuvre les règles et consignes d'hygiène relatives au stockage des produits frais, à leur manipulation et à leur préparation (conservation, protection des produits, maintien de la chaîne du froid)
- Identifier et mettre en œuvre les règles et consignes d'hygiène relatives au nettoyage, à l'entretien et au contrôle du matériel et des meubles
- Mettre en œuvre les procédures nécessaires à la traçabilité des activités d'hygiène, de nettoyage et d'entretien

EN SAVOIR +

Domaines de connaissances

- Connaissance des produits frais (fruits, légumes, produits laitiers, fromages: variétés, saisons, filières de production, ...)
- Techniques de fabrication des préparations à base de produits frais
- Techniques de prestations traiteur
- Règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Techniques de communication
- Réglementation associée à l'activité commerciale et à l'étiquetage



COMMUNIQUER ET TRAVAILLER EN ÉQUIPE

- S'approprier des consignes et les appliquer
- Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe
- Organiser son activité en prenant en compte les contraintes des membres de l'équipe
- Favoriser la communication et l'échange de connaissance dans l'équipe

UNE QUESTION ?

Comment devenir assistant(e) administratif/ ive ?

L'accès au métier peut s'effectuer après une formation ou après une première expérience professionnelle dans le domaine de la restauration complétée par une formation sur les produits frais.

Diplômes en relation avec le métier

CAP Cuisine / MC Traiteur organisateur de réception

Quelles sont les évolutions du métier ?

Les traiteurs de réception doivent faire état d'une connaissance de plus en plus approfondie des produits frais et des prestations de traiteurs à base de produits frais.

Ils/elles doivent être en capacité de proposer des présentations, préparations et des prestations traiteurs innovantes afin de répondre aux attentes de clients.

La maîtrise des gestes et réglementations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, déjà essentielle aujourd'hui, devra être renforcée à l'avenir.

La formation est donc essentielle pour les traiteurs de réception.

