

Autres dénominations : Chef de cuisine traiteur / Cheffe de cuisine traiteuse

Présentation du métier

Le traiteur organisateur de réceptions / La traiteuse organisatrice de réceptions prend en charge, pour le compte de particuliers ou d'entreprises, la conception, la production, la livraison, la mise en place et le service d'un repas ou d'un buffet lors de manifestations diverses et réceptions.

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS) en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, ... complété par une expérience professionnelle en tant que cuisinier au sein de restaurants traditionnels ou de collectivité.

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, ...) est requise.

Compétences professionnelles

- Animer, coordonner une équipe
- Appliquer un mode d'emploi, un document ou un fiche technique
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Contrôler la réalisation d'une prestation
- Contrôler le travail réalisé par d'autres personnes
- Dresser des plats pour le service
- Élaborer des plats cuisinés
- Gammes de produits alimentaires
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Législation alimentaire
- Négocier et gérer un contrat, une prestation
- Procédures de cuisson sous vide
- Recruter et intégrer une personne, mettre à disposition du personnel
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve d'engagement
- Prendre des initiatives et être force de propositions
- Faire preuve de curiosité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1601 - Management du personnel de cuisine](#).