



Cuisinier(ère)-traiteur

Code ROME : G1602 Personnel de cuisine



Le/la cuisinier(ère) / cuisinier(ère)-traiteur fabrique des plats et repas cuisinés (hors d'œuvre, entrées chaudes et froides, terrines à base de viandes, de poissons ou de légumes, pâtisseries), dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, le/la cuisinier(ère)-traiteur :

- Réceptionne, contrôle et réalise le stockage des matières et marchandises
- Prépare et organise son activité
- Fabrique des plats traiteurs chauds et froids dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionne et présente les produits traiteurs
- Entretien et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Quelle formation pour accéder à ce métier ?

Niveau 3

- CAP Cuisine
- Titre professionnel cuisinier
- MC Employé-traiteur

Niveau 4

- Bac pro cuisine
- BP arts de la cuisine
- BP cuisinier

Niveau 5

- BTS Management en hôtellerie et restauration option B Management d'unité de production culinaire

Ce métier est pour toi, si...

Tu possèdes des **CAPACITES MANUELLES ET PRATIQUES**



Tu es **RIGOUREUX(SE)**

Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE**

Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de pâtissier-traiteur, charcutier-traiteur, tourier, boulanger, glacier, chocolatier, pâtissier poissonnier-écailler et boucher-tripier.