



Cuisinier(ère)-traiteur

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

Code ROME : G1602 Personnel de cuisine

de l'alimentation en détail



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.

Exemples d'appellations : Cuisinier(ère), traiteur, chef(fe)-cuisinier(ère), traiteur en poissonnerie...

Activités professionnelles

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.

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Fabrication de plats traiteurs chauds et froids dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionnement, présentation et mise en valeur des produits traiteurs
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire



Activités « à la carte »

- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

Blocs de compétences et compétences

Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises

- Réceptionner les produits, matières et consommables dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôler la conformité des matières et marchandises et leur traçabilité
- Identifier les non-conformités et prendre les mesures adaptées selon les règles en vigueur (refus de la marchandise, alerte de la personne compétente...)
- Organiser le stockage des produits en fonction de l'espace disponible, de la nature des produits et de la rotation des stocks
- Apprécier les conditions de stockage des produits et consommables au regard des consignes et de la réglementation en vigueur
- Réaliser, en collaboration avec les membres de l'équipe, des inventaires réguliers et rechercher les causes des écarts

Préparation et organisation de son activité

- Identifier, préparer et revêtir les équipements de protection individuelle
- Contrôler l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Organiser son poste de travail et mettre en place les équipements nécessaires à l'activité
- Vérifier la disponibilité des matières premières et des consommables nécessaires à la réalisation de la production
- Anticiper les temps de préparation, de fabrication des produits, de rangement, de nettoyage afin de respecter le planning
- Utiliser les outils informatiques et logiciels de l'entreprise

Conditions d'exercice et spécificités

Le/ la cuisinier-traiteur / cuisinière-traiteur exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente.

Voies d'accès au métier

Niveau 3

- CAP Cuisine RNCP26650
- Titre professionnel cuisinier RNCP34095
- MC Employé-traiteur RNCP958

Niveau 4

- Bac pro cuisine RNCP12508
- BP arts de la cuisine RNCP34956

Niveau 5

- BTS Management en hôtellerie et restauration option B Management d'unité de production culinaire RNCP35339

Qualités / Ressources transverses

Capacités manuelles et pratiques
Rigueur et fiabilité
Travail en équipe

Domaines de connaissances mobilisés et Formacode

- Cuisine 42752
- Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire 21547
- Réglementation hygiène agroalimentaire 21572
- Manutention 31754
- Contrôle qualité 31436
- Entreposage stockage 31721
- Entretien mécanique 23684



Cuisinier(ère)-traiteur

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail



Fabrication de plats traiteurs chauds et froids dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Réaliser les mélanges, pâtes et appareils adaptés aux produits, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Préparer, couper et/ou découper les produits (salade, fruits, légumes, poissons, viande)
- Gérer les étapes de fabrication (fermentation, cuisson, refroidissement ...)
- Mettre en forme les préparations
- Concevoir et réaliser le montage, l'assemblage et la décoration des produits
- Contrôler la qualité et la conformité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- Identifier les anomalies et réaliser les actions correctives adaptées afin d'optimiser les matières et les produits

Conditionnement, présentation et mise en valeur des produits traiteurs

- Identifier les conditions de conservation du produit
- Déterminer le conditionnement adapté à la nature du produit, à sa conservation, à son utilisation et à sa destination
- Réaliser les opérations de conditionnement à l'aide de l'équipement adapté (mise sous vide, en conserve...)
- Présenter et mettre en valeur les produits traiteurs dans le conditionnement adapté

Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail

- Identifier les produits de nettoyage et de désinfection adaptés
- Nettoyer et désinfecter l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Entretien des matériels (affûter les couteaux...)
- Détecter et signaler les non-conformités
- Réaliser les actions préventives et correctives
- Trier et évacuer les déchets selon les consignes de tri sélectif (déchets classiques, ...) et les règles en vigueur au sein de l'entreprise

Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

- Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe et à sa hiérarchie
- Présenter les produits à l'équipe de vente
- Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur la composition et les techniques de fabrication des produits, sur les retours des clients... afin de définir les besoins des clients et faire évoluer l'offre de produits



Blocs de compétences et compétences « à la carte »

Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

- S'informer et se former sur les nouveaux produits, les nouvelles techniques, les nouveaux équipements, les nouvelles organisations
- Rechercher de nouvelles recettes, de nouvelles techniques de fabrication, de nouvelles présentations permettant de développer la gamme de produits proposée
- Mettre en point de nouveaux produits avec les fournisseurs et/ou les membres de l'équipe du laboratoire
- Elaborer des recettes, des gammes, des fiches techniques en lien avec le chef d'entreprise et les équipes de production

Principaux Codes NAF

- 10.13B** Charcuterie
- 10.52Z** Fabrication de glaces et sorbets
- 10.71C** Boulangerie et boulangerie-pâtisserie
- 10.71D** Pâtisserie
- 10.82Z** Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie
- 47.22Z** Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé
- 47.23Z** Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé
- 47.24Z** Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé
- 56.21Z** Services des traiteurs

Evolutions du métier

- Utilisation de nouveaux logiciels et outils numériques pour la gestion de l'activité, des stocks, de la production et de la traçabilité



Aires de mobilités professionnelles

D'un métier à l'autre, des évolutions professionnelles sont possibles.

Le schéma ci-dessous permet à une personne qui exerce le métier de cuisinier-traiteur d'identifier les métiers qui lui sont accessibles (métiers cibles) :

- Dans son secteur professionnel ou un autre,
- En consentant un effort de formation et/ou en acquérant une expérience professionnelle plus ou moins important(e).

Chaque point sur le schéma représente un métier cible (la liste n'est pas exhaustive).

Attention ! Les aires de mobilités professionnelles ne sont pas des parcours professionnels ou des parcours de formation en tant que tels.

