



CUISINIER(ÈRE)-TRAITEUR

Branche :  **Boucherie charcuterie**  **Boulangerie pâtisserie**  **Charcuterie de détail**  **Confiserie, biscuiterie, chocolaterie**  **Pâtisserie**

Fiche ROME : **G1602**

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...

Fiche métier synthétique Cuisinier(ère) – Traiteur v 09 2021

Activités principales

- 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

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.

Activités à la carte

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

Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – **Rigueur et fiabilité** – Travail en équipe

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.

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.

Découpage en blocs de compétences

La fiche métier détaillée ci-dessous décrit **les blocs de compétences et les compétences associées**, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

Fiche métier Cuisinier traiteur – version détaillée vf 27.07.2023

Les parcours de formation

Niveau III

[MC Employé traiteur - RNCP n°37566](#) →

Niveau IV

[Bac pro cuisine - RNCP n°37910](#) →

[BP Ars de la cuisine](#) →