



# Technologie cuisine

## La production traiteur et les différentes prestations

### S1.1 la production traiteur

### S1.2 L'organisation de la manifestation sur le site : composition des différentes prestations

**Objectifs :** → Définir le métier de traiteur, citer les contraintes et ses différentes missions  
 → Composer un buffet dinatoire, repas de gala, cocktail dinatoire ....

**Vous travaillez actuellement chez Cirette traiteur à Paris. Vous occupez de poste de chef de projet. Votre quotidien vous met en contact permanent avec une clientèle de plus en plus exigeante. Des demandes de professionnels et de particuliers se succéderont pour des occasions ou événements plus ou moins formels. Votre capacité d'adaptation aux différentes contraintes de lieux, de logistiques, de coûts vous amènera à montrer vos connaissances en matière d'organisation et à mettre en avant vos compétences commerciales.**

SITUATION PROFESSIONNELLE SOURCE L. ORTEGA

**Activité 1** – lister les principales missions du métier de traiteur après consultation du site internet suivant : [http://www.lhotellerie-restauration.fr/Emploi/fiche\\_metier/Traiteur.htm](http://www.lhotellerie-restauration.fr/Emploi/fiche_metier/Traiteur.htm)

<b>Missions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Élaborer une offre commerciale adaptée aux besoins de chacun.</li> <li>- Établir un cahier des charges.</li> <li>- Passer commande des ingrédients auprès des fournisseurs.</li> <li>- Gérer ses approvisionnements et son stock de marchandises.</li> <li>- Réaliser ses préparations dans un laboratoire en veillant au strict respect de la sécurité alimentaire.</li> <li>- Prévoir les moyens à mettre en oeuvre (humains, matériels logistiques, culinaires).</li> <li>- Éventuellement, organiser le travail des équipes (permanents, extras) et le service aux convives le jour J.</li> <li>- Livrer ses clients à domicile.</li> </ul>
-----------------	--

**Activité 2** – Lister quelques variations salées proposées par Cirette traiteur et décrire les supports innovants proposés <http://www.cookliv.com/buffets/entrees-froides/> <http://www.cookliv.com/coffret-envol-12-boites-lunch-a-rechauffer-a1469.html> <http://www.cookliv.com/coffret-plateforme-varie-a1318.html> <http://www.clife.fr/achat-de-verrines>

Variations salées ↓	■	■	■	■	■
Support de présentation	●	●	●	●	●

# La production traiteur, ce que je dois retenir



## I. DEFINITION HISTORIQUE EVOLUTION

DEFINITION

- ➔ Le métier de traiteur est **de fournir, contre rémunération, une nourriture consommée sur place ou à l'extérieur**. La définition du Larousse gastronomique est la suivante : TRAITEUR, professionnel **qui prépare des plats à emporter ou à livrer à domicile**.
- ➔ La commande" pour le traiteur, c'est le déclenchement d'une mise en production de prestations différées dans le temps et consommées en un autre lieu. Elle sera emportée (vente en boutique) livrée, servie à domicile ou dans tout autre endroit proposé par le traiteur ou au choix du client.
- ➔ Une entreprise traiteur regroupe les professions que l'on retrouve dans une brigade de cuisine classique mais elle a recours, en plus, à des spécialistes en cuisine froide, des décorateurs culinaires des assembleurs créateurs de buffets, des brigades de maîtres d'hôtel et de serveurs aguerris aux particularités des mises en place et des services de réceptions.

HISTORIQUE

- ➔ Le métier de traiteur existe depuis le Moyen Âge, époque où le "chaircuitier", ancêtre du charcutier vendait des viandes cuites dans son échoppe.
- ➔ Plus tard, la corporation des pâtisseries se mit à enrober de pâtes les mets proposés : les premiers pâtés en croûte étaient nés. Vers 1765 un dénommé "Boulangier" ouvrit un restaurant rue St Honoré, restaurant qui devint rapidement le premier établissement "traiteur" puisqu'il vendait de la nourriture à emporter (souvent des pièces non-détaillées).
- ➔ A la fin du XVIIIe siècle la famille Chevet ouvrit une boutique où l'on pouvait consommer sur place mais également se faire livrer à domicile : le traiteur commençait à se faire connaître. Cette entreprise traiteur fut rachetée vers 1890 par une entreprise dont le nom est maintenant mondialement connu : Potel & Chabot.
- ➔ A cette époque la cuisine traiteur était principalement pratiquée par des charcutiers, des pâtisseries ou des restaurateurs qui trouvaient par le biais de cette activité complémentaire une solution à la rentabilisation de leur entreprise.
- ➔ Les restaurants n'existant en France que depuis un peu plus de deux siècles, les précurseurs de la nourriture hors foyer ont été les traiteurs.

EVOLUTION

- ➔ Le traiteur est devenu organisateur de réceptions. Ses prestations deviennent de plus en plus gastronomiques.
- ➔ L'activité de traiteur est passée du stade d'une cuisine artisanale, à une cuisine produite par des chefs de plus en plus compétents, soucieux de la qualité, de la diversité et de la finesse de leurs produits.
- ➔ Le traiteur actuel rédige des cartes suivant les périodes de l'année, l'influence des saisons, variant ainsi les propositions. Son obligation est de renouveler sans cesse la gamme afin de fidéliser sa clientèle et rester compétitif face à la concurrence. Il doit suivre et même prévoir l'évolution des tendances. Il doit être en mesure :
  - de prévoir **l'évolution des goûts et des désirs de sa clientèle, de rechercher de nouvelles présentations commerciales de ses produits,**
  - de maîtriser **le concept de la restauration différée (liaisons froides),**
  - de tenir compte **des nouvelles obligations sanitaires consécutives à la mise en place de la méthode HACCP**
  - d'adopter une nouvelle logistique de production : certification ISO, créativité, nouvelles technologies, utilisation de nouveaux matériels performants de production, de cuisson, de conservation, de remise en température.
 Il doit maîtriser **les cuissons, respecter les saveurs, rechercher des sauces plus légères**. La diversité des types de cuisine représente les orientations du traiteur d'aujourd'hui.
- ➔ La livraison en formule "tout compris" s'est développée et s'adapte à tous types de demandes. Le traiteur doit être capable de proposer toutes sortes de prestations de qualité pour les grandes et petites occasions quel que soit le nombre de couverts servis, la diversité des prestations va même jusqu'aux plateaux repas livrés. Pour faire face à la concurrence et augmenter leurs capacités, certaines entreprises sont amenées à fusionner

## ○ II. LES CONTRAINTES

Pour produire des prestations culinaires de qualité, le traiteur doit faire face à de multiples contraintes :

<b>C O N T R A I N T E S</b>	<b>L'association de métiers différents</b>	Production, commerciaux, administratifs, gérer des vacataires, constituer des équipes performantes, développer la formation et la technicité de son personnel.
	<b>Des demandes fluctuantes</b>	Suivant les périodes de l'année, les saisons, les fêtes religieuses, les manifestations, les salons, l'activité varie énormément.
	<b>L'éventail des demandes</b>	Nombre de convives, variations des thèmes et des types de manifestations, cocktails, buffets, ...
	<b>La sécurité alimentaire</b>	Les produits préparés pour une consommation différée doivent être réalisés avec des règles d'hygiène très strictes durant la production, la conservation, les conditionnements et les impératifs des liaisons (froides en majorité).
	<b>Le transport</b>	Tenir compte de l'éloignement, du respect des délais, des difficultés de circulation
	<b>La distribution</b>	Savoir composer en fonction du lieu et de l'environnement de la réception.
	<b>L'organisation</b>	Elle se doit d'être rigoureuse à tous les stades depuis la prise de commande jusqu'au retour des matériels.

## ○ III. L'ACTIVITE TRAITEUR

### ➔ Le marché traiteur regroupe sous ce nom des entreprises diverses

Parmi celles-ci on retrouve :

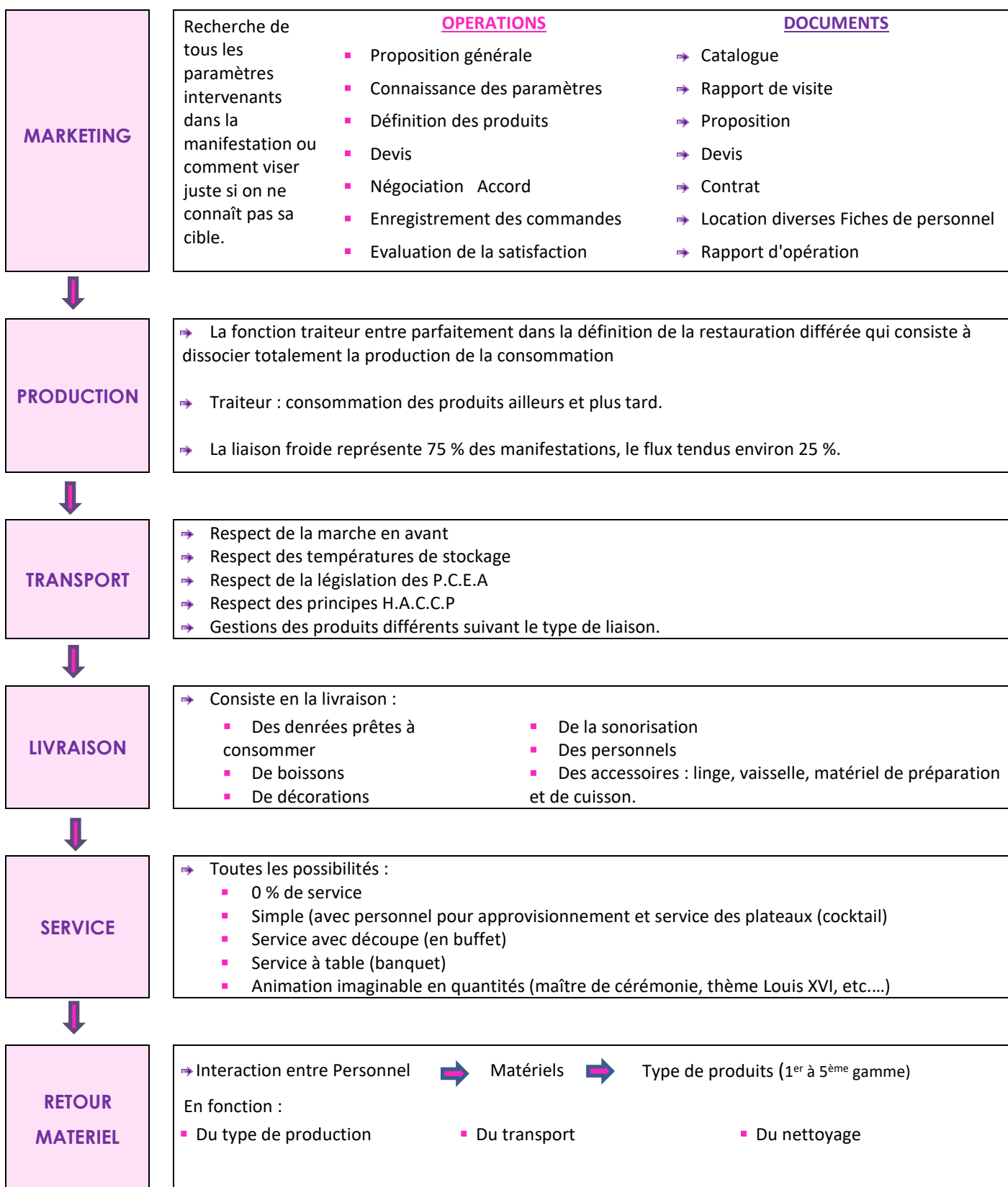
- Les pâtisseries traiteurs, les charcutiers traiteurs, les poissonniers traiteurs, les restaurateurs traiteurs, les traiteurs de l'industrie agro-alimentaire, les traiteurs à thèmes (chinois, tex-mex, végétariens) livrant à toute heure à domicile, les traiteurs boutique, les traiteurs organisateurs de réceptions, les traiteurs de sociétés de restauration, les rayons traiteurs des grandes surfaces.
- ➔ On recense plus de 10 000 entreprises traiteurs en France (toutes sortes confondues) L'I.N.S.E.E. s'est vue obligée de définir exactement le métier de traiteur.
- ➔ L'activité classique de traiteur doit comprendre :
  - La préparation de plats cuisinés ou de repas servis à domicile,
  - L'organisation de tous types de réceptions : noces, banquets, repas d'affaires, buffets, lunches servis à domicile ou dans un lieu proposé par le traiteur ou imposé par le client.

Seuls les établissements offrant ces types de prestations peuvent prétendre au titre de :

**"Traiteurs organisateurs de réceptions"**

SOURCE D.BONNEAU

## V. FONCTIONNEMENT D'UNE STRUCTURE TRAITEUR



SOURCE S.BERNARD



**Activité 3** – Définir le mot canapé. OUTILS SITE INTERNET : <http://www.dictionnaire-cuisine.com>

Canapé : L’art du canapé est avant toute chose question de saveurs intenses et de plaisir pour l’œil. Les canapés se confectionnent de plusieurs façons mais leur élément de base est habituellement la tranche de pain de mie coupée en petites parts et grillée. Garnis de toutes les fantaisies gustatives imaginables, les canapés sont servis le plus souvent à l’apéro. Ils sont salés et se présentent chauds ou froids, selon le type de garniture que l’on y trouve.



**Activité 4** – Compléter le tableau ci-dessous en proposant des prestations pour chacune des catégories ci-dessous. OUTILS SITE INTERNET : <http://www.cirette-traiteur.com/collection/> <http://www.cookliv.com> <http://www.idealtraiteur.fr/> <http://villacreces-traiteur.fr> <https://lenectar.fr/>

	COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE	PLATEAU REPAS	REPAS PRESTIGE
COMPOSITION			
DESCRIPTION			
TARIF			
THEME			
SOURCE			



# Les différentes prestations, ce que je dois retenir

## I. PRESENTATION ET COMPOSITION DES DIFFERENTES PRESTATIONS

PRESTATIONS	PRESENTATION	COMPOSITION			
<p><b>COCKTAILS</b></p>	<p>→ 7 à 12 pièces/pers</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manifestation conviviale debout.</li> <li>Servi avant le déjeuner ou en fin d'après-midi vers 18 heures. Il précède le repas</li> <li>Prix forfaitaire par invité</li> </ul>	<p><u>Le froid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Canapés</li> <li>Sandwichs</li> <li>Petits aspics</li> <li>Chauds froids</li> <li>Pain surprise</li> </ul>	<p><u>Le chaud</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mini quiches</li> <li>Brochettes</li> <li>Croque</li> <li>Bouchées</li> </ul>	<p><u>Le sucré</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte citron</li> <li>Macaron</li> <li>Financier</li> <li>Cannelé</li> <li>Verrine mangue</li> </ul>	
<p><b>BUFFET FROID</b></p>	<p>→ Prestation servie en guise de repas.</p> <p>→ Proposé soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assis : le personnel tranche les grosses</li> <li>Debout : les clients se servent aidés par le personnel, le tranchage est exclu.</li> </ul>	<p><u>Hors d'œuvre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>salades variées</li> <li>salades composées</li> <li>charcuteries</li> <li>poissons froids</li> <li>viandes froides</li> <li>sauces froides</li> </ul>	<p><u>Desserts</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>corbeille de fruits</li> <li>pâtisseries</li> <li>pièces montées</li> </ul>		
<p><b>LUNCH</b></p>	<p>→ Repas léger assis ou debout.</p> <p>→ Plus copieux en canapés, complété par un ou plusieurs plats froids ou chauds comparable au buffet cocktail.</p> <p>→ Remplace le déjeuner ou le dîner (mariage, cérémonie)</p>	<p><u>Le froid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>variété de canapés</li> <li>Sandwichs, -</li> <li>petits aspics,</li> <li>Chauds froids, pain surprise,</li> <li>salades,</li> <li>viandes froides,</li> <li>poissons froids</li> </ul>	<p><u>Le chaud</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sauté d'agneau</li> <li>brochettes</li> <li>plancha</li> </ul>	<p><u>Fromages</u></p>	<p><u>Le sucré</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pâtisseries</li> <li>fruits</li> <li>mignardises</li> </ul>
<p><b>BUFFET CAMPAGNARD</b></p>	<p>→ Souplesse, décontraction simplicité.</p> <p>→ Produits essentiellement du terroir.</p> <p>→ Dressage sans artifices : tonneau, brouette</p>	<p><u>Le froid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>saucissons</li> <li>terrines</li> <li>salades composées</li> <li>jambon cru</li> <li>jambon cuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>viande froide</li> <li>condiments, sauces.</li> <li>fromages (grosses pièces)</li> <li>Pâtisseries</li> </ul>		

<p><b>DINATOIRE</b></p> 	<p>➔ Comparable au buffet froid, sa différence est justifiée par la proposition de plats chauds.</p>	<p>Idem au buffet froid + - entrées chaudes - poissons chauds - viandes et garnitures chaudes</p> 
<p><b>BUFFET A THEME</b></p>  <p><b>TAPAS</b></p>	<p>➔ Il est original, dépaysant, imaginatif, créatif.</p> <p>➔ Préparations en harmonie avec le thème choisi.</p> <p>➔ Déguisement du personnel, décoration salle, musique spécifique.</p>	<p>Composition en fonction du thème :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exotique</li> <li>▪ Régional</li> <li>▪ International</li> </ul> <p>Buffet antillais      Aïoli de Provenances      Japonais</p>   
<p><b>GARDEN PARTY</b></p> 	<p>➔ Buffet free flow soit: - sur pelouse - sous tente - sur terrasse</p> <p>➔ Décoration spectaculaire Support en polystyrène, décor en légumes, fleurs.</p>	<p>Idem au buffet froid + plats chauds : plancha barbecue méchoui cochon de lait</p>   
<p><b>LES PLATEAUX REPAS</b></p> 	<p>➔ Déjeuner de travail</p> <p>➔ Comprend souvent une entrée, un plat et un dessert ainsi que la platerie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plateau repas</li> <li>▪ Plateau à partager</li> <li>▪ Plateau corporate</li> </ul>   
<p><b>MENU Prestige ou de gala</b></p> 	<p>➔ Déjeuner ou diner (mariage, colloque ...)</p> <p>Menu complet élaboré avec des produits nobles (foie gras homard caviar...)</p>	<p>Marbré de foie gras et tarte de pommes confites au vinaigre de cidre</p> <p>Tournedos de canard sauce foie gras</p> <p>Exquis</p>   
<p><b>Pause et Petit déjeuner</b></p> 	<p>➔ Petit déjeuner complet</p> <p>➔ Pause d'accueil séminaire matin ou après midi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Boissons chaudes et froides</li> <li>▪ Viennoiserie</li> <li>▪ Fruits frais</li> <li>▪ canelés</li> </ul>	  

SOURCE S.BERNARD IMAGE <http://www.cookliv.com/> <https://lenectar.fr/produit/>

## La production traiteur et les différentes prestations, j'applique...



### Travail à rendre pour la semaine 39 :

- Proposer quatre amuse-bouche froids salés dont 1 canapés sur le thème de la région Sud Est (PACA LANGUEDOC)
- Définir géographiquement la région Sud Est : carte des régions lister départements
- Rechercher les produits marqueurs (hors boisson) (illustrations) (produits de saison)
- Contrainte : tenir compte de la saisonnalité : automne

