

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

DIRECTION
DES LYCÉES ET COLLÈGES

S/Direction des enseignements
et des diplômes

DLC4 MJL/MCV

A R R E T E
portant création de la
mention complémentaire
EMPLOYE TRAITEUR

BO n° 41 du 21.12.89

LE MINISTRE D'ÉTAT,
MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

- VU le code de l'enseignement technique ;
- VU le code du travail et notamment son livre IX ;
- VU la loi n° 71-577 du 16 juillet 1971 d'orientation sur l'enseignement technologique ;
- VU la loi n° 75-620 du 11 juillet 1975 relative à l'éducation ;
- VU la loi de programme n° 85-1371 du 23 décembre 1985 relative à l'enseignement technologique et professionnel ;
- VU la loi n° 87-572 du 23 juillet 1987 modifiant le titre premier du code du travail et relative à l'apprentissage ;
- VU la loi d'orientation n° 89-486 du 10 juillet 1989 sur l'éducation ;
- VU le décret n° 72-279 du 12 avril 1972 relatif à l'homologation des titres et des diplômes de l'enseignement technologique ;
- VU le décret n° 72-607 du 4 juillet 1972 relatif aux commissions professionnelles consultatives ;
- VU le décret n° 76-1304 du 28 décembre 1976 relatif à l'organisation des formations dans les lycées ;
- VU le décret n° 87-852 du 19 octobre 1987 portant règlement général des certificats d'aptitude professionnelle délivrés par le Ministre de l'Éducation nationale ;
- VU l'arrêté du 6 juin 1988 fixant les modalités de constitution des jurys pour la délivrance des mentions complémentaires ;
- VU l'avis de la commission professionnelle consultative compétente ;

A R R E T E :

ARTICLE IER.- Il est institué au plan national une mention complémentaire "Employé traiteur"

Cette mention complémentaire est accessible :

a) aux titulaires de l'un des diplômes suivants :

- C.A.P. cuisinier
- B.E.P. hôtellerie-collectivités, option cuisine
- C.A.P. charcutier préparation traiteur
- Brevet de compagnon boucher-charcutier délivré par les Chambres de métiers d'Alsace et de Moselle
- Baccalauréat professionnel restauration
- Brevet de technicien hôtellerie

b) aux titulaires de l'un des diplômes du secteur professionnel de l'alimentation :

+ CAP *Lechner réseau* (Arr. du 26.12.93)

- C.A.P. boulanger
- C.A.P. préparateur en produits carnés
- C.A.P. poissonnier

et ayant obtenu une note égale ou supérieure à 10 à l'épreuve facultative "préparation traiteur".

ARTICLE 2.- Le référentiel caractéristique des compétences professionnelles, technologiques et générales requises et le règlement d'examen figurent respectivement en annexes I et II du présent arrêté (1).

ARTICLE 3.- Le jury chargé de délivrer la mention complémentaire "employé traiteur" est constitué dans les conditions définies par l'arrêté du 6 juin 1988 susvisé.

ARTICLE 4.- Sont déclarés admis à cet examen les candidats qui pour l'ensemble des épreuves ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'épreuve pratique.

ARTICLE 5.- Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la session d'examen de 1990.

.../...

(1) *Posté par arrêté du 13 novembre 2000*

ARTICLE 6.- Le Directeur des lycées et Collèges et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 13 novembre 1989

Pour le Ministre et par délégation
Le Directeur des Lycées et Collèges

André LEGRAND

- 1) L'arrêté et son annexe II seront publiés au B.O.E.N. du 21 DEC. 1989
Prix 8F
l'arrêté et ses annexes seront diffusés par le Centre
National de Documentation Pédagogique 13, rue du four
75006 PARIS.

S O M M A I R E

	PAGES
A N N E X E I	
<u>REFERENTIEL DU DOMAINE PROFESSIONNEL</u>	1
ANALYSE DE L'ACTIVITE	2
CAPACITES ET COMPETENCES REQUISES DU DOMAINE PROFESSIONNEL :	3 bis
. Savoir faire	5 bis
. Savoirs technologiques associés	9 bis
A N N E X E II	
<u>REGLEMENT D'EXAMEN</u>	30

ANNEXE I

REFERENTIEL DU DOMAINE PROFESSIONNEL

ANALYSE DE L'ACTIVITE

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

ANALYSE DE L'ACTIVITÉ

La mention complémentaire d'EMPLOYÉ TRAITEUR atteste d'une formation professionnelle théorique et pratique dans l'activité traiteur.

L'activité traiteur consiste à la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.

Cette activité recouvre la commercialisation des produits en magasin, souvent leur conditionnement, leur livraison et leur remise à température à l'extérieur.

En raison de traditions professionnelles et de l'évolution de la consommation, nombre de métiers de l'artisanat concourent à cette activité notamment ceux de cuisinier, charcutier, pâtissier, boulanger, boucher, tripiier, poissonnier.

Le titulaire de la mention complémentaire EMPLOYÉ TRAITEUR doit être capable :

- de déterminer les matières premières nécessaires à la production,
- d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire,
- d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur,
- de respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas
- de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité,
- de réaliser une activité simple de distribution.

Il peut débiter immédiatement dans une entreprise réalisant une activité de traiteur en tant qu'employé qualifié.

Après une bonne expérience professionnelle, une maîtrise de ses acquis et si ses qualités professionnelles le lui permettent, il pourra :

- soit chercher à accéder à des postes de responsabilités,
- soit chercher à créer sa propre entreprise.

3 hrs

CAPACITES ET COMPETENCES REQUISES

A - COMPETENCE GLOBALE

Le candidat à la mention complémentaire EMPLOYE TRAITEUR doit être capable :

- de déterminer les matières premières nécessaires à la production,
- d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire,
- d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur,
- de respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas,
- de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité,
- de réaliser une activité simple de distribution.

B - CAPACITES, CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE REQUIS

Cette compétence implique la mise en oeuvre des capacités fondamentales suivantes (le plus souvent concomitantes) :

- ORGANISER son poste de travail :
 - . utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
 - . définir ses besoins en matières premières,
 - . déterminer son outillage;
- REALISER une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail;
- COMMUNIQUER par exemple :
 - . entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe de travail,
 - . transmettre des informations au sein de l'entreprise,
 - . présenter des produits et susciter la vente;
- APPRECIER la qualité des mets en vérifiant la conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes.

La mise en oeuvre des capacités caractéristiques s'exprime dans des activités professionnelles qui utilisent les connaissances et les savoir-faire acquis dans chacune des disciplines de la formation technologique et professionnelle.

C - EXIGENCES POUR LA DELIVRANCE DE LA MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE
TRAITEUR

Le candidat à la mention complémentaire EMPLOYE TRAITEUR doit être capable de répondre aux exigences définies ci-après :

- a - EN SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNELS.....page 6
- b - EN CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES.....page 10
- c - EN SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET A L'HYGIENE...page 18
- d - EN CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR.....page 27

PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES EN SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNEL

Ces savoir-faire sont regroupés selon les rubriques suivantes :

- 1 - LA PREPARATION DES DENREES
- 2 - L'ELABORATION DE PRODUITS SPECIFIQUES
- 3 - LES CUISSONS
- 4 - LES APPAREILS - LES FONDS - LES SAUCES
- 5 - LA PATISSERIE SALEE ET SUCREE
- 6 - LA CUISINE A EMPORTER
- 7 - LA FINITION - LA PRESENTATION - LA CONSERVATION
- 8 - LE TRAITEUR A DOMICILE
- 9 - L'UTILISATION ET LA MAINTENANCE DU MATERIEL

Ces savoir-faire, liés aux connaissances technologiques, forment un ensemble indissociable dans l'exercice du métier.

5 bis

SAVOIR FAIRE

SAVOIR-FAIRE

Le candidat à la M.C. EMPLOYE TRAITEUR doit être capable de :

1 - PREPARATION DES DENREES

- . Laver, éplucher avec le matériel approprié (manuel, mécanique) différents légumes et fruits
- . Préparer persil en branches, pluches de cerfeuil, oignons clouté, bouquet garni
- . Peler un poivron
- . Préparer de la mie de pain, de la chapelure
- . Paner
- . Râper du gruyère
- . Clarifier des oeufs
- . Piler, découper du papier sulfurisé
- . Passer au chinois - à l'étamine
- . Refroidir un fond - une fabrication
- . Brûler des demi-oignons
- . Canneler des fruits - des légumes
- . Peler à vif des agrumes (citrons, oranges....)
- . Hâter des fruits - des légumes
- . Façonner à la cuillère : quenelles
- . Moudre des aspics, hacher de la gelée
- . Couper en tranches (émincer) à l'aide du couteau des légumes, des fruits, du pain de mie ...
- . Couper en dés : mirepois, brunoise () au couteau
- . Couper en bâtonnets ()
- . Couper en julienne ()
- . Couper en paysanne ()
- . Tailler des légumes à l'aide d'un coupe-légumes
- . Tailler : croûtes - croustons - canapés
- . Concasser ou hacher : persil, ail, oeufs durs, tomates
- . Ciseler : oignons, échalottes, laitue
- . Escaloper champignons
- . Tourner différents légumes : carottes, navets, pommes de terre, selon les usages
- . Tourner et escaloper des fonds d'artichauts
- . Gratter et laver des moules
- . Ebarber les moules - décortiquer les crevettes
- . Ouvrir et nettoyer les coquilles Saint-Jacques
- . Habiller poissons plats et poissons ronds
- . Détailler les poissons en darnes et en tronçons
- . Désarêter les poissons
- . Lever les filets de poissons
- . Farcir les poissons
- . Désosser, parer, découper, barder, ficeler les principaux morceaux de viandes de boucherie utilisés par le traiteur
- . Plaquer les poissons
- . Hacher de la viande
- . Habiller les volailles
- . Plumer et dépouiller gibiers à plumes, à poils
- . Brider les volailles
- . Préparer les abattis de volailles
- . Découper à cru volailles et lapins
- . Désosser : volailles - lapins - gibiers et trier
- . Dénervier - trier
- . Assaisonner - mettre en marinade
- . Confectionner une farce en fonction des instructions d'une fiche technique
- . Monter un décor intérieur
- . Abats : préparer les abats blancs ou rouges

.../...

SAVOIR-FAIRE

Le candidat à la M.C. EMPLOYE TRAITEUR doit être capable de :

2 - ELABORER DES PRODUITS SPECIFIQUES (à partir des techniques énoncées en 1. Préparation des denrées)

- Charcuterie fine

- . Galantine et ballotines de porc, de volaille et de gibier
- . Lapin farci
- . Terrines mixtes de volaille, de gibier
- . Terrines de poisson
- . Terrines de légumes
- . Foie gras d'oie et de canard

- Salades

- . Salades de légumes simples,
- . Salades composées,

- Divers

- . Escargots
- . Coquilles Saint-Jacques
- . Bouchées et feuilletées

3. CUISSONS

Cuissons dans un liquide

- Cuire : . Oeufs mollets, durs, pochés
- . Légumes verts
- . Légumes secs
- . Pomme de terre à l'anglaise
- . Pâtes et riz à grand mouillement
- . Riz à court mouillement

- Culre : . Quenelles et pâte à choux
- (suite) . Semoule au lait
- . Grecque
- . Champignons à blanc
- . Poissons et crustacés dans un court-bouillon simple
- . Poissons à la nage, au bleu, dans un court-bouillon au lait
- . Viandes et volailles, départ à froid, départ à chaud

- Blanchir :

- . Légumes
- . Couennes de porc
- . Lardons

- Monder :

- . Tomates, amandes, pistaches

- Glacer :

- . Légumes, petits oignons à brun et à blanc

- A la vapeur :

- . Poissons, viandes, légumes

- Etuver :

- . Légumes, tomates concassées

- Griller :

- . Poissons plats, et ronds, en pièces, darnes, tronçons
- . Viandes rouges et blanches, abats, volailles, charcuterie, légumes

- Rotir :

- . Viandes rouges et blanches, volailles

- Poêler :

- . Viandes et volailles

.../...

Le candidat à la M.C. EMPLOYE TRAITEUR doit être capable de :

- Sauter : . Simple : pomme de terre, champignons, croustons, meunière
- . Divers : oeufs au plat, omelettes plates ou roulées
- . Avec déglacage : tournedos, noisette, volaille
- . Pané : poisson, viande blanche
- Frire : . Aliments farinés
- . Aliments panés, enrobés de pâte à frire
- . Pomme de terre en 1 ou 2 temps
- Braiser : . Viandes, légumes à "brun" à blanc" volailles, abats
- Cuire en ragout : . A brun, à blanc (viandes et volailles)
- Cuissons diverse: . Oeufs brouillés
- . Cuire au bain marie : oeufs en cocotte
- . Clarifier les marmites - Les gelées
- . Gratiner à la salamandre et au four
- . Glacer à la salamandre

A - APPAREILS - FONDS - SAUCES

Préparer ou utiliser :

- . Liaisons à base d'amidons : roux, beurre manié, fécule de maïs, de pomme de terre
- . Liaison à base de matières grasses et/ou de protéines : crème, beurre, jaunes d'oeufs, sang
- . Autres liaisons : purées de fruits, de légumes, par réduction
- . Les farces : à gratin, duxelle
- . Marinades : crues et cuites
- . Fumet de poisson
- . Fond brun de veau, de volaille, de gibier

- . Réductions et glaces de poissons, de veau, volailles
- . La demi-glace
- . Fond de veau lié
- . Veloutés de poisson, de veau, de volaille et dérivés
- . Sauce tomate et dérivés
- . Sauce béchamel et dérivés
- . Petites sauces brunes et dérivés
- . Sauces vin blanc - simples - à glacer
- . Sauces brunes aux fruits
- . Sauce américaine
- . Sauce vinaigrette
- . Sauces émulsionnées froides (type mayonnaise)
- . Sauces émulsionnées chaudes (type hollandaise)
- . Beurre blanc
- . Produits semi-élaborés : sauces et fonds de sauce déshydratés....

5 - PATISSERIE SALEE ET SUCREE

- . Tamiser - Abaisser - Fleurir
- . Beurrer les moules - Cirer les plaques
- . Utiliser la poche
- . Monter des blancs en neige - Incorporer des blancs montés dans un appareil
- . Fourrer et masquer une génoise
- . Glacer au sucre glace et au fondant
- . Utiliser le nappage
- . Cuire au bain-marie : crèmes, flancs, puddings...
- . Préparer et peser des sirops (utilisation du densimètre)
- (2) . Cuire du caramel - confectionner de la nougatine
- . Pocher des fruits
- . Cuire du riz pour entremets

.../...

Le candidat à la M.C. EMPLOYE TRAITEUR doit être capable de :

Réaliser :

- a) en sucrée :
 - . Pâte à foncer : foncer, pincer, cuire
 - . Pâte feuilletée : débiter, cuire
 - . Pâte à choux : coucher, cuire, garnir
 - . Pâte à génoise : monter, cuire
 - . Pâte levée; façonnée, cuire
 - . Pâte à frire : enrober, cuire, glacer
 - . Merlingues
 - . Appareil à crêpes (cuisson comprise)
 - . Appareils à flancs sucrés
 - . Crème pâtissière
 - . Crème anglaise et crème anglaise collée
 - . Crème fouettée, crème chantilly
 - . Crème au beurre
 - . Sauce aux fruits , sauce chocolat
- b) en salée :
 - . Pâte à foncer
 - . Pâte feuilletée
 - . Pâte à choux
 - . Pâte levée

6 - CUISINE A EMPORTER

Réaliser des préparations salées ou sucrées à l'aide de fiches techniques

7 - FINITION - PRESENTATION - CONSERVATION

- . Vérifier et rectifier éventuellement les assaisonnements des préparations
- . Présenter et décorer les préparations réalisées selon les usages professionnels
- (*) . Choisir et mettre en oeuvre les techniques de conservation en fonction du produit (réfrigéré, surgelé, sous vide) et respecter les règles d'hygiène, les conditions de stockage afin de préserver les qualités organoleptiques du produit.

8 - TRAITEUR A DOMICILE (ou à distance)

Réaliser :

- des préparations pour des buffets :
 - . canapés
 - . sandwichs
 - . mignonnettes
 - . mignonnettes en froids
 - . bouchées chaudes
 - . fours salés
 - . pains surprises
- des grosses pièces pour buffets :
 - . viandes reconstituées
 - . poissons reconstitués

Servir :

- . dresser, décorer, buffet et tables à partir des consignes reçues
- . service à l'anglaise
- . choisir et mettre en oeuvre les techniques de remise en température adaptées aux produits

9 - UTILISATION ET MAINTENANCE DU MATERIEL

- . utiliser le matériel de transport de denrées
- . nettoyer le matériel courant
- . nettoyer : avances, tables, bacs, sols, chambres froides
- . récupérer le matériel en cuivre
- . nettoyer les machines à trancher, à découper, à hacher, parmentière, robot, mixer, cutter
- . ranger le matériel
- . régler et nettoyer : fourneau, grillade, friteuse, fours, salamandre, etc..
- . vérifier l'allumage et le fonctionnement des matériels
- . respecter les règles d'hygiène et de sécurité

9 bis

SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES

PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES EN CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES

Ces connaissances technologiques sont regroupées selon les rubriques suivantes :

I - LES PRODUITS

- 1.- Le porc,
- 2.- Le boeuf, le veau, le mouton,
- 3.- Les abats,
- 4.- Les poissons,
- 5.- Les coquillages, les crustacés, les mollusques,
- 6.- Les volailles,
- 7.- Les gibiers,
- 8.- Les produits laitiers, les corps gras, les oeufs,
- 9.- Les légumes frais et secs, les fruits,
- 10.- Les condiments, les épices, les aromates,
- 11.- Les produits semi-élaborés et d'assemblage,
- 12.- Les adjuvants culinaires : colorants, additifs,
- 13.- Les vins et les alcools;

II - LA PREPARATION ET LA CUISSON

- 1.- Les farces,
- 2.- Les pâtes, terrines, ballotines,
- 3.- Les fonds, les fumets,
- 4.- Les gelées,
- 5.- Les sauces,
- 6.- Les hors-d'œuvre,
- 7.- Les liaisons,
- 8.- Les farines et les pâtes,
- 9.- La pâtisserie,
- 10.- Les préparations de base.

Connaissances	Etre capable de
<p>I - <u>LES PRODUITS</u></p> <p>1) <u>Le porc</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - connaissance de l'animal <ul style="list-style-type: none"> . anatomie générale : principaux organes . anatomie détaillée : os principaux, abats, boyaux, muscles . classement des carcasses . convention CEE . inspection vétérinaire . découpe : <ul style="list-style-type: none"> principaux morceaux - utilisation . triage <ul style="list-style-type: none"> classification - destination <p>2) <u>Boeuf - Veau - Mouton</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - critères de qualité - classification - préparations préliminaires - modes de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> . pocher, rôtir, griller, sauter, braiser, poêler - applications culinaires <p>3) <u>Les abats</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - classification - critères de qualité - préparation préliminaire - modes de cuisson et applications culinaires 	<ul style="list-style-type: none"> . préciser le nom et le rôle des principaux organes respiratoires, circulaires, digestifs . citer les principales pièces musculaires . citer les différents classements . préciser le rôle de l'inspection vétérinaire . nommer les différents morceaux . citer les morceaux faisant l'objet du triage - donner les destinations <ul style="list-style-type: none"> - énumérer les principaux critères de qualité des viandes - nommer pour chacune des espèces, les principaux morceaux de 1ère, 2ème, 3ème catégorie - indiquer pour chacun d'eux et justifier : <ul style="list-style-type: none"> . les préparations préliminaires . les modes de cuisson applicables . les applications culinaires <ul style="list-style-type: none"> - indiquer la nomenclature des abats - énumérer les critères de fraîcheur et préciser les préparations préliminaires - citer les applications culinaires et charcutières - indiquer les modes de cuisson en applications culinaires des cervelles, langues, rognons, têtes, ris de veau

4) Les poissons

- MER - plats : sole, turbot, limande
ronds : colin, lotte, congre
- RIVIERE : anguille, truite, saumon
- classification
- critères de qualité
- achat, stockage, commercialisation
- préparations préliminaires
- modes de cuisson
- applications culinaires

5) Coquillages, Crustacés, Mollusques Anoures

- classification
- critères de qualité
 - . indices de fraîcheur
 - . étiquetage
- modes de cuisson
 - . pocher, griller, frire, en sauce
- MER : étrilles, tourteaux, crevettes, langoustines, langoustes, homards
- EAU DOUCE : écrevisses
- DIVERS : grenouilles, escargots

6) Volailles

- classification
- approvisionnement
- critères de qualité
- préparations préliminaires
- modes de cuisson :
 - . poêler, rôtir, sauter, griller, pocher
- applications culinaires
- applications charcutières

7) Gibiers

- législation
- classification
- préparations préliminaires
- modes de cuisson :
 - . poêler, rôtir, sauter, griller, pocher, ragoût
- préparations particulières :
 - . civets, salmis
- préparations charcutières :
 - . galantines, terrines, ballotines

- classer les poissons en fonction de leur morphologie et de leur habitat
- énumérer les indices de fraîcheur ou d'altération pour les poissons entiers et détaillés
- indiquer pour chaque variété :
 - . les préparations préliminaires
 - . les modes de cuisson possibles
 - . les applications culinaires

- donner les saisons de fraîcheur pour les coquillages, les mollusques
- préciser pour chaque catégorie de produits
 - . la saison d'achat idéale
 - . les préparations préliminaires
 - . un mode de cuisson possible
 - . une application culinaire

- classer les volailles en fonction de leur stade de croissance - indiquer leur poids moyen, leurs applications culinaires les plus judicieuses
- préciser :
 - . les préparations préliminaires
 - . les modes de cuisson
 - . les applications culinaires
- citer deux espèces de volailles commercialisées en filets
- indiquer les principales applications charcutières
- indiquer la législation concernant l'achat et la vente du gibier
- citer les rubriques du "registre du gibier"
- énumérer les préparations préliminaires
- énoncer les modes de cuisson, les applications culinaires et charcutières

8) Produits laitiers - Corps gras

Oeufs

- qualités
- formes de commercialisation
- propriétés - utilisations

Produits laitiers :

- lait, crèmes, fromages, yaourts

Corps gras

- origine animale : beurre, saindoux, graisse d'oise
- origine végétale : huile, margarine

Oeufs

- formes de commercialisation
- critères de qualité
- propriétés
- mode de cuisson : mollet, durs, frits, pochés, au plat, omelette
- utilisations

- identifier les différents produits laitiers et corps gras
- énumérer leurs qualités, leurs utilisations, leurs propriétés
- identifier les principales formes de commercialisation
- justifier le choix des corps gras en fonction des applications
- donner les conditions de conservation

- commenter l'étiquetage
- juger de l'état de fraîcheur d'après l'aspect physique d'oeuf cassé
- justifier l'utilisation de l'oeuf entier, du blanc seul, du jaune seul, en cuisine, en pâtisserie, en charcuterie
- expliquer les précautions à prendre et les méthodes mises en oeuvre dans les différents modes de cuisson

9.) Les légumes frais et secs- les fruits

- classification des fruits et légumes
- critères de qualité
- étiquetage - commercialisation
- préparations préliminaires
- modes de cuisson :
 - pocher, frire, griller, braiser, sauter, vapeur
- applications culinaires

- reconnaître et commenter la qualité à partir de l'aspect et de l'étiquetage
- justifier les règles d'utilisation des légumes secs de l'achat à la consommation
- justifier l'emploi de légumes surgelés
- proposer un mode de cuisson pour les fruits, les légumes frais et secs

10) Condiments, épices, aromates

- classer et identifier les divers aromates, épices et condiments
- citer quelques exemples d'utilisation

II) produits semi-élaborés et d'assemblage

- indiquer l'intérêt et les limites gastronomiques des principaux types de produits semi-élaborés
- énoncer leurs règles d'utilisation
- proposer leurs possibilités d'assemblage

I2) adjuvants culinaires : colorants, additifs

- citer les adjuvants utilisés dans l'activité traiteur et préciser leur rôle dans les préparations culinaires

I3) Vins et alcools

- . vins, alcools, liqueurs utilisés en cuisine et charcuterie
- . classification
- . utilisation

- associer harmonieusement mets et vins pour 3 mets
- associer mets et vins à leurs régions d'origine
- citer les principales liqueurs utilisées en cuisine et en charcuterie
- indiquer leur provenance et leur incidence sur le produit fini

II - LA PREPARATION ET LA CUISSON

1) FARCES

- . composition
- . proportions
- . utilisations

- donner, en fonction d'une utilisation précise, la composition d'une farce
- énumérer les précautions spécifiques d'hygiène relatives à cette préparation

2) PATES, TERRINES, BALLOTINES

- . porc, veau
- . volailles, gibier
- . poisson
- . légumes
- . mixtes

- donner, avec leurs proportions, tous les éléments nécessaires à leur fabrication en respectant la législation en vigueur

- préciser les conditionnements et les différentes possibilités de cuisson

3) FONDS, FUMETS

- les fonds
 - . bruns .. de veau
 - .. de gibier
 - .. glacé de viande
 - . blancs.. de veau
 - .. de volaille
- les fumets : poisson

- énumérer les différents fonds de base et dérivés liés ou non
- indiquer les phases principales de leur préparation
- préciser leurs utilisations et leurs avantages

4) GELÉES

- Voir fonds et fumets en ajoutant les éléments gélifiants

5) SAUCES

- sauces brunes : fonds de cuisson réduits, sauces montées au beurre, sauce tomate
- sauces blanches : béchamel et dérivées
- sauces émulsionnées
 - . froides (mayonnaise)
 - . chaudes (béarnaise, hollandaise)
 - . dérivées

6) LES HORS-D'OEUVRE

Connaître la préparation et la présentation de différents hors-d'oeuvre à base de :

<u>froids</u>	<u>chauds</u>
charcuteries	à base de pâtes
crustacés	. feuilletée
coquillages	. à foncer
fruits	. à choux
légumes	. à crêpes
oeufs	. levée
viandes	

7) LES LIAISONS

- composition
- règles d'utilisation
- utilisations
- objectifs

a) base féculents

- . roux divers
- . farine torréfiée
- . beurre manié
- . arrow-root
- . fécule
- . maizena

b) liaisons à base de matières grasses ou/et de protéines

- . au beurre
- . à la crème
- . aux jaunes d'oeufs
- . au sang
- . au corail

- énumérer les principales gelées et leur composition
- clarifier une gelée
- citer quelques exemples d'utilisation

- énumérer les diverses sauces de base et dérivées
- indiquer les phases principales de leur préparation
- préciser leurs utilisations et leurs avantages respectifs

- donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à leur fabrication

- donner la progression technique

- énumérer les différents modes de liaison - les principales phases d'élaboration, leurs finalités

- donner les règles à observer pour l'utilisation des liaisons

- indiquer les principales règles pour maintenir une liaison stable et d'aspect homogène

8) FARINES ET PATES

- composition
- confection
- utilisation

- pâtes
 - . levée (brioches, savarins..)
 - . à choux
 - . feuilletée
 - . à foncer
 - . à crêpes
 - . à frire

- proposer des applications culinaires pour les pâtes ou appareils
- indiquer les précautions à prendre pour réussir leur fabrication
- énoncer la technique de préparation et l'utilisation des différents produits

9) LA PATISSERIE

a) salée

connaitre la composition, la préparation, la cuisson de :

- . la pâte feuilletée
- . la pâte à foncer (brisée)
- . la pâte à choux
- . la pâte briochée
- . la pâte levée
- . la pâte à frire
- . la pâte à crêpe

connaitre la fabrication et la cuisson des

- . friands
- . pizzas
- . quiches
- . tartes salées
- . gnocchi
- . bouchées
- . saucisson brioché

- donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires pour la fabrication des pâtes énumérées ci-contre
- donner la progression technique
- établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée

- donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires pour la fabrication des produits énumérés ci-contre
- donner la progression technique
- établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée

b) sucrée

connaitre la composition, la préparation, l'utilksation de :

- pâtes
- . levée (bräoche, savarin, pain de mie)
 - . à choux (choux crèmes)
 - . feuilletée (tartes aux fruits)
 - . à biscuits (gänoise)
 - . à crêpes (crêpes)
 - . à frire (beignets)

- crèmes
- . pochée anglaise
 - . pâtissière
 - . au beurre
 - . fouettée

- donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à leur fabrication
- donner la progression technique
- établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée
- donner leur technique de préparation et leur utilisation

fruits

préparation des fruits pochés

appareils : • crème

pudding

soufflé

bavarois

riz à entremets

10) Les préparations de base

composition

préparation

utilisation

marinades crues

marinades cuites

marinades instantanées

courts-bouillons divers

(crustacés, poissons...)

mirepoix

matignon

farce à gratin

duxelles

beurres composés

blancs

- donner leur technique de préparation et leur utilisation

- expliquer les rôles des différentes marinades et courts-bouillons

- énumérer les différentes phases principales de confection de la farce à gratin

- donner son utilisation

- expliquer mirepoix, matignon, duxelles, blancs et déduire leurs utilisations culinaires

PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES EN SCIENCES APPLIQUEES
A LA NUTRITION ET A L'HYGIENE

Ces exigences sont regroupées selon les rubriques suivantes :

A - NUTRITION

- 1.- Les constituants alimentaires - principales propriétés,
- 2.- L'alimentation rationnelle,
- 3.- Le comportement alimentaire,

B - HYGIENE

- 1.- La microbiologie alimentaire,
- 2.- L'hygiène du personnel,
- 3.- L'hygiène des produits alimentaires,
- 4.- L'hygiène liée aux nouvelles technique de cuisson,
- 5.- L'hygiène du conditionnement et de la commercialisation,
- 6.- L'hygiène relative au transport, à l'entreposage et à la distribution,
- 7.- L'hygiène relative aux plats cuisinés à l'avance.
- 8 - *Hygiène des matériels, des équipements, des locaux*

.../...

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
3. <u>Comportement alimentaire</u>	
. Evolution des modes alimentaires : influence du mode de vie, exigences du consommateur, évolution technologique des produits, évolution des modes d'approvisionnements	<ul style="list-style-type: none"> - commenter l'évolution des comportements alimentaires en Europe. - préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France. - situer le rôle du traiteur dans cette évolution.
. Perception sensorielle des aliments	
- Propriétés organoleptiques des aliments et préparations culinaires	<ul style="list-style-type: none"> - définir les critères d'appétence des préparations culinaires - différencier faim et appétit
- Rôle des organes sensoriels	<ul style="list-style-type: none"> - mettre en relations les propriétés organoleptiques et les organes sensoriels concernés - expliquer physiologiquement la perception des saveurs et des odeurs - citer les facteurs modifiant les perceptions
- Notion d'analyse sensorielle	<ul style="list-style-type: none"> - répertorier les différents stimuli (métaboliques, psycho-sensoriels et socio-culturels). - discerner les facteurs qui concourent à mettre en valeur l'aliment ou la préparation.

.../...

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
B) - HYGIENE	
1. <u>Microbiologie alimentaire</u>	
. Principaux agents microbiens utilisés en technologie alimentaire	nommer des microorganismes utilisés en technologie alimentaire
. Principaux agents microbiens responsables d'intoxications alimentaires ; origine de leur pouvoir pathogène.	nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires, les situer par rapport aux différents types connus.
	définir la virulence.
	définir le pouvoir pathogène
	différencier exotoxines et endotoxines en donnant un exemple de chacune des catégories
. Conditions de vie et de multiplication de ces microbes.	indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes.
	justifier le rôle de la température de l'eau et de l'oxygène, du pH, des agents inhibiteurs
. Sources de contamination des aliments.	énumérer les causes de contamination alimentaires.
Aliments-vecteurs et critères microbiologiques réglementaires	citer les aliments-vecteurs d'intoxication alimentaires les plus fréquemment impliqués.
	justifier les critères microbiologiques
	prévoir dans une situation professionnelle donnée les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation.
. Mesures générales prophylactiques au cours de la chaîne alimentaire (denrées, locaux, personnels).	justifier les mesures générales prophylactiques relatives à : - la surveillance sanitaire des denrées - le nettoyage et la désinfection des locaux - la surveillance de l'état de santé des personnels.

CONNAISSANCES

ETRE CAPABLE DE

1. Dispositif réglementaire :

- services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs.
- mesures d'hygiène et de santé publique.

préciser le rôle de l'Inspection Sanitaire.

préciser et justifier les conditions d'attribution de la marque de salubrité

préciser le rôle du Service de la répressions des Fraudes et de la qualité.

préciser le but du règlement sanitaire départemental.

2. Hygiène du personnel

1. Responsabilité du personnel dans la contamination alimentaire

2. Tenue professionnelle

3. Hygiène corporelle

Comportement pendant le travail

Installations sanitaires.

énoncer les risques de contamination générés par le personnel.

décrire et justifier les caractéristiques de la tenue professionnelle.

énoncer et justifier les règles d'hygiène corporelle à prendre avant, pendant et après l'activité professionnelle.

justifier les comportements au cours du travail

énumérer et justifier les installations sanitaires nécessaires.

3. Hygiène des produits alimentaires

1. Problèmes d'hygiène posés lors de l'utilisation des denrées d'origine animale telles que :

- viandes hachées et farces, abats
- volailles et gibiers

- produits de charcuterie, de pâtisserie

- produits de la mer et d'eau douce

- préparations à base de lait, d'oeufs (crèmes, crèmes glacées)

justifier le risque de contamination des produits d'origine animale.

justifier le risque sanitaire d'une viande ou de tout autre produit hâché(e).
énoncer les conditions de préparation, d'entreposage, d'utilisation des denrées d'origine animale.

"

"

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation de denrées d'origine végétale telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les végétaux à consommer crus ; produits de la quatrième gamme - épices, aromates, condiments.. <p>Problèmes d'hygiène et de sécurité posés par les appareils de préparation.</p>	<p>définir les produits de la quatrième gamme préciser et justifier les conditions de préparation, d'entreposage des denrées d'origine végétale.</p> <p>justifier les risques sanitaires des épices, aromates, condiments.</p> <p>énoncer les risques liés à l'utilisation des appareils de préparation en ce qui concerne la qualité bactériologique des préparations et la sécurité de l'utilisateur.</p> <p>justifier les règles d'utilisation et d'entretien des appareils de préparation.</p>
<p><u>Hygiène liée aux nouvelles techniques de cuisson</u></p> <p>Principes des nouvelles techniques (cuisson sous-vide, cuissons dérivées)</p> <p>Risques sanitaires spécifiques à ces techniques</p> <p>Principe de fonctionnement des appareils à conditionner "sous-vide"</p> <p>Mesures réglementaires</p>	<p>donner le principe de la cuisson sous-vide et préciser son intérêt.</p> <p>préciser les relations entre les divers paramètres (températures, temps-pression)</p> <p>mettre en relation les conditions de cuisson des nouvelles techniques et le risque microbiologique.</p> <p>expliquer le fonctionnement et préciser les différentes mises en oeuvre de ces appareils.</p> <p>interpréter les indications données par l'appareil au cours de son fonctionnement.</p> <p>préciser les conditions d'hygiène et de sécurité à respecter lors de la mise en oeuvre des nouvelles techniques.</p> <p>préciser les conditions réglementaires dans lesquelles ces techniques peuvent être effectuées chez les professionnels.</p>

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<u>5. Hygiène du conditionnement et de la commercialisation</u>	
. Risques de contamination par l'emballage et au cours de la commercialisation	énoncer les caractéristiques des matériels, supports, éléments de décor destinés à la présentation et à la commercialisation.
. Types de conditionnement utilisés dans l'activité traiteur	justifier l'emploi des différents types de conditionnement utilisés dans l'activité traiteur.
	énoncer les propriétés attendues d'un emballage.
	interpréter les informations portées sur l'emballage.
. Matériaux, matériels - étude technologique - aspects réglementaires	citer les matériaux utilisés pour l'emballage des préparations alimentaires de l'activité traiteur
	justifier leur choix lors d'usages précis
. Nettoyage, désinfection des conteneurs.	justifier le choix de la technique de nettoyage.
	justifier la fréquence des opérations
<u>6. Hygiène relative au transport, à l'entreposage et à la distribution</u>	
.Principe de la chaîne du froid	énoncer et justifier le principe de la chaîne du froid : - en réfrigéré, - en surgelé
- réglementation relative aux conditions de transport des denrées périssables, - réglementation relative à l'entreposage des denrées,	repérer les points névralgiques de son application justifier les conditions de transport des denrées périssables.
- réglementation relative à la congélation, à la conservation, à la décongélation des denrées	citer les contrôles à effectuer lors de la réception des denrées (état de fraîcheur, température, date limite de consommation, étanchéité et propreté des emballages, propreté des matériels de transfert et en général conformité au cahier des charges) énoncer les mesures à prendre pour assurer l'entreposage justifier les consignes de décongélation justifier l'interdiction de recongélation

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>. Matériels de transfert</p>	<p>justifier le choix et l'adaption du matériel en fonction du transport à effectuer.</p> <p>préciser les conditions et la périodicité des opérations d'entretien.</p>
<p>7. <u>Hygiène relative aux plats cuisinés à l'avance</u></p> <p>. Définition et champ d'application des plats cuisinés à l'avance.</p> <p>. Réglementation spécifique des plats cuisinés à l'avance.</p>	<p>définir un plat cuisiné à l'avance.</p> <p>énoncer les ingrédients qui caractérisent cette appellation en référence à la réglementation.</p> <p>donner en le justifiant le principe de la liaison chaude (température et durée de conservation seront précisées)</p> <p>donner en le justifiant le principe de la liaison froide (réfrigérée, surgelée) (températures, durée de refroidissement, durée de conservation seront précisées).</p> <p>préciser en les justifiant, les conditions de remise en température (température à atteindre, durée de remise en température et durée de conservation seront précisées)</p>
<p>. Equipements et matériels assurant le respect de la réglementation.</p> <p>- appareils de maintien en température</p> <p>- appareils de refroidissement rapide</p> <p>- appareils de remise en température</p>	<p>justifier les équipements et matériels nécessaires.</p> <p>présenter le principe de fonctionnement de chaque type d'appareils.</p> <p>indiquer les systèmes de régulation et de sécurité.</p> <p>justifier les règles d'utilisation et d'entretien des appareils.</p>

CONNAISSANCES

ETRE CAPABLE DE

8. Hygiène des matériels, des équipements, des locaux

. Matériaux, matériels et équipements

justifier en fonction des règles d'hygiène et d'entretien le choix des matériaux, des équipements

. Produits et matériels d'entretien d'hygiène et de désinfection

interpréter une fiche technique de produit ou de matériel

. Entretien des locaux, des matériels, des équipements.

choisir les procédés, les matériels et les produits adaptés à une situation en tenant compte des aspects réglementaires

préciser en la justifiant la périodicité des opérations d'entretien des locaux, des matériels, des équipements.

. Principe de la "marche en avant"

expliquer et justifier le principe de la "marche en avant"

analyser un plan de laboratoire pour mettre en évidence ce principe.

. Installation rationnelle des locaux professionnels : laboratoire, magasin et locaux annexes

situer sur un plan les différents secteurs des locaux professionnels et préciser leurs équipements spécifiques

justifier l'organisation de l'élimination des déchets.

- PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES EN CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE
TRAITEUR

Ces exigences sont regroupées selon les rubriques suivantes :

- 1 - L'ACTIVITE TRAITEUR
- 2 - L'ASPECT COMMERCIAL DE LA PROFESSION
- 3 - L'ORGANISATION DU TRAVAIL
- 4 - LA GESTION DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

.../...

CONNAISSANCES

ETRE CAPABLE DE

L'ACTIVITE TRAITEUR

Finalités du métier de traiteur

- Énoncer les spécialités de l'activité traiteur par rapport aux métiers de bouche,

Les différentes formes d'exercice de de l'activité traiteur

- Différencier les activités du traiteur :
 . traiteur boutique
 . traiteur à domicile
 . traiteur industriel

La place de l'activité traiteur dans l'environnement économique national et européen.

- Caractériser les différentes prestations traiteur :
 . lunch, repas à domicile
 . buffet dinatoire
 . buffet campagnard
 . cocktail
 . buffet à thème

L'ASPECT COMMERCIAL DE LA PROFESSION

La commercialisation
 . en boutique
 . à consommer sur place
 . à emporter

- Présenter les produits, proposer et argumenter la vente (promotion, suggestions spécialités, portion, quantité)

Livraison à domicile

- Conseiller la clientèle sur le mode d'utilisation (remise en température, durée et modalités de conservation)
 - Enregistrer la commande et en réunir les éléments
 - Renseigner le client sur les prestations de l'entreprise

Réalisation d'un service à l'extérieur

- Citer les divers impératifs d'un service à l'extérieur

.../...

CONNAISSANCES

ETRE CAPABLE DE

L'ORGANISATION DU TRAVAIL

L'organisation scientifique du travail

Règlementation de l'hygiène et de la sécurité spécifique de l'activité traiteur

- Organiser son travail en fonction de directives ou d'un calendrier de production

- Organiser son poste de travail dans l'entreprise en respectant les règlements d'hygiène et de sécurité.

- Contrôler la bonne conservation des matières premières utilisées.

- Adapter les fiches techniques de fabrication à une production particulière.

LA GESTION DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

Gérer quantitativement et qualitativement les stocks

Etude des éléments constitutifs des coûts et des prix de vente

Les documents d'achat et de vente dans l'entreprise.

- Rédiger une fiche technique de fabrication

- Etablir un coût de revient et un prix de vente théorique

- Calculer les ratios :

- . coût matière
- . coût personnel
- . coût énergie

- Caractériser les documents suivants :

- . bons de commande
- . bons de livraison
- . facture

A N N E X E II

MENTION COMPLEMENTAIRE

EMPLOYE TRAITEUR

A - EXAMEN PAR EPREUVES TERMINALES

EPREUVES	COEF.	DUREE	NATURE
DOMAINE PROFESSIONNEL PRATIQUE			
EP1 Pratique professionnelle	10	5 H	pratique
DOMAINE PROFESSIONNEL THEORIQUE			
ET1 Technologie professionnelle	4	1 H	écrite
ET2 Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène	3	1 H	écrite
ET3 Connaissance de l'entreprise traiteur	3	1 H	écrite

Les élèves des établissements d'enseignement doivent justifier avoir accompli un stage en entreprise d'une durée minimum de dix semaines au cours de leur scolarité.

DEFINITION DES ÉPREUVES

=====

I - DOMAINE PROFESSIONNEL PRATIQUE

E.P.1. PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Cette épreuve comporte trois phases et vise à évaluer les compétences du candidat en :

- Organisation,
- Production,
- Présentation et distribution,

Phase d'organisation (2 points)

Cette phase de l'épreuve a pour objectif d'évaluer le candidat sur la rédaction d'une fiche technique à partir d'un plat à concevoir.

A partir d'un thème, de produits déterminés (principe du panier), de techniques imposées, le candidat conçoit la recette d'un plat pour 4 personnes et, sous la forme d'une fiche technique, propose les éléments qualitatifs et quantitatifs nécessaires, ainsi que les phases d'exécution et calcule le coût des matières premières de ce plat.

Pour ce même plat, il est demandé au candidat d'établir une "fiche conseil" précisant les conditions de remise en température, de dressage et de service.

Phase de production (12 points)

Le candidat exécute le plat qu'il a conçu ainsi qu'un plat imposé à partir d'une fiche technique qui lui est fournie.

Cette phase de production a pour objectif d'évaluer le candidat sur les points suivants :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité (2 points)
- la maîtrise des techniques (6 points)
- la qualité de la présentation et de la créativité,
le bon conditionnement des denrées (4 points)

.../...

DEFINITION DES EPREUVES

(suite)

I - DOMAINE PROFESSIONNEL PRATIQUE (suite)

Phase de distribution (6 points)

En fonction du thème imposé, le candidat doit prévoir la disposition des plats, soit sur un buffet, un comptoir, etc, et assurer leur mise en valeur.

La remise en température des plats doit s'effectuer conformément à la réglementation en vigueur.

L'évaluation se fera sur les points suivants :

- Qualité et originalité de la présentation (2 points)
- Dégustation - appréciation (4 points)

II - DOMAINE PROFESSIONNEL THEORIQUE

E.T.1. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Les candidats auront à répondre à cinq questions simples, indépendantes les unes des autres, se rapportant à des thèmes contenus dans le référentiel professionnel.

E.T.2. SCIENCES APPLIQUEES A LA NUTRITION ET A L'HYGIENE

L'épreuve comprendra trois questions dont une au moins portera sur la partie "NUTRITION".

L'épreuve pourra s'appuyer sur des documents (extraits de textes réglementaires, compte-rendus de contrôle sanitaires, plans de locaux, fiches techniques de préparations culinaires ou d'appareils, reproductions d'étiquetage ou d'emballage, articles de presse...).

L'épreuve pourra conduire à l'analyse d'une situation professionnelle.

Le jury appréciera :

- l'exactitude des connaissances,
- l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances scientifiques pour justifier le choix des techniques, de matériels,
- l'aptitude à utiliser les textes réglementaires pour proposer et justifier une ou des solutions,
- la rigueur du raisonnement et la clarté de l'expression.

DEFINITION DES EPREUVES

(suite et fin)

II - DOMAINE PROFESSIONNEL THEORIQUE (suite)

E.T.3. CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

Cette épreuve, sous forme écrite, devra prendre en compte les thèmes retenus dans le référentiel, notamment les lieux d'exercice du métier de traiteur, les types de prestations effectuées par le traiteur, les aspects de la commercialisation, la gestion de l'activité traiteur sans omettre ses aspects juridiques et de rentabilité.

Concrètement, l'épreuve pourra prendre la forme d'un petit cas d'organisation, d'une analyse simple ou d'une instruction pratique, par exemple :

- description d'une organisation,
 - d'ateliers de production,
 - d'une prestation traiteur,
- établissement des coûts matières à partir de données fournies,
- analyse de documents de vente en vue de la commercialisation d'une prestation traiteur...