



SEMAPHORE SUD ALSACE – 7 / 9 rue du Moulin – 68100 MULHOUSE  
Tél : 03.89.66.33.13 – Fax : 03.89.56.49.19 – [www.semaphore.asso.fr](http://www.semaphore.asso.fr)

## TRAITEUR en Alsace

### ACTIVITE

A la frontière des secteurs de l'alimentation et de la restauration, le métier de traiteur recouvre des activités différentes. Il est le cuisinier du quotidien et aussi de l'exceptionnel, maître de la préparation du plat du jour comme du plat de fête. Il concocte des plats cuisinés, prêts à être emportés par ses clients ou livrés à domicile. Ce maître d'oeuvre peut aussi organiser, sur commande, banquets et réceptions et gérer jusqu'à l'ensemble des services : choix du menu et du mobilier, décoration des plats et des tables, location de salle.

### PROFIL

Le traiteur se doit de maîtriser les techniques culinaires, d'être gourmet et gastronome, d'avoir du goût, de l'imagination, le sens de l'organisation. Il se distingue également par son amabilité, son sens des relations avec la clientèle. Une attention constante à l'hygiène des locaux et des équipements est indispensable afin de préserver la fraîcheur et la qualité des aliments.

### OU ET COMMENT ?

Chaque jour, ce professionnel fait ses préparations dans un laboratoire où sont réunis les appareils de cuisson, de fabrication et de réfrigération les plus perfectionnés pour garantir une parfaite sécurité alimentaire. Il effectue aussi de nombreux déplacements pour rendre visite aux fournisseurs, livrer ses clients ou bien encore organiser les réceptions.

### DEBOUCHES

La profession offre actuellement de nombreuses opportunités. Un jeune sorti de formation n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi. Avec quelques années d'expérience et des connaissances en gestion et comptabilité, il pourra reprendre ou créer une entreprise.

La demande d'organisation de réceptions conviviales et festives étant en plein essor, les traiteurs ont de beaux jours devant eux...

### FORMATION

La plupart des traiteurs possèdent un diplôme de l'alimentation tels que :

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- CAP Cuisine
- Bac pro ou BTS de l'hôtellerie restauration

**Un diplôme de niveau V en boucherie ou charcuterie permet également d'exercer ce métier (voir fiche Boucher-Charcutier).** Cependant, il existe une formation spécialisée dans le domaine : la Mention Complémentaire Employé Traiteur.

## FORMATION INITIALE

---

### DANS LE HAUT-RHIN

❖ **CFA de l'Hôtellerie Restauration**

5, rue de la gare 68000 COLMAR  
Tél. : 03 89 41 17 70  
Fax. : 03 89 41 10 76  
Mail : [info@cfahotrest-colmar.com](mailto:info@cfahotrest-colmar.com)  
Web : [www.cfahotrest-colmar.com](http://www.cfahotrest-colmar.com)

**Mention Complémentaire Traiteur (formation en 1 an par alternance 2 jours/semaine au CFA)**

Accessible aux titulaires d'un diplôme de niveau IV ou V dans le domaine de l'alimentation (ex : CAP Cuisine, CAP Boucher, Bac pro restauration...)

Poursuite de formation possible : BP Cuisinier, Bac pro Hôtellerie Restauration Production Culinaire.

### DANS LE BAS-RHIN

❖ **Lycée Alexandre Dumas**

75 route du Rhin 67400 Illkirch-Graffenstaden  
Tél : 03 88 65 30 30  
Web : [www.lycee-hotelier-adumas.com](http://www.lycee-hotelier-adumas.com)

**Mention Complémentaire Traiteur (en 1 an)**

Accessible aux titulaires d'un CAP Cuisine, d'un bac professionnel ou d'un bac technologique.

Les jeunes en formation passeront 18 semaines au lycée, 4 semaines en Boucherie charcuterie traiteur et 7 semaines en Traiteur « Organisateur de Réception ». Lors des travaux pratiques, ils apprendront à confectionner des pièces à cocktails salées et sucrées pour buffet, des sculptures décors, à préparer des produits et plats spécifiques aux traiteurs, des pâtisseries...

## FORMATION CONTINUE

---

❖ **Greta Haute-Alsace (cours au CFA Roosevelt)**

3 rue Paule Verlaine 68200 Mulhouse  
Tél : 03 89 43 16 17  
Mail : [ehgha@greta-haute-alsace.com](mailto:ehgha@greta-haute-alsace.com)

**CTM Etalier charcutier traiteur**

Pour les candidats de niveau 3<sup>ème</sup>, âgés de 16 à 26 ans en contrat de professionnalisation, les salariés et les demandeurs d'emploi.

Inscriptions à partir d'avril (formation de septembre à juin).