

CONTACTS :



**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE
REGION MARTINIQUE**

Tél. : 0596.71.32.22 / Fax : 0596.70.47.30

E-mail : cmm972@wanadoo.fr

Site : cma-martinique.com

Centre d'Aide à la Décision

Tél. 0596.71.32.22 / 0596.68.09.14

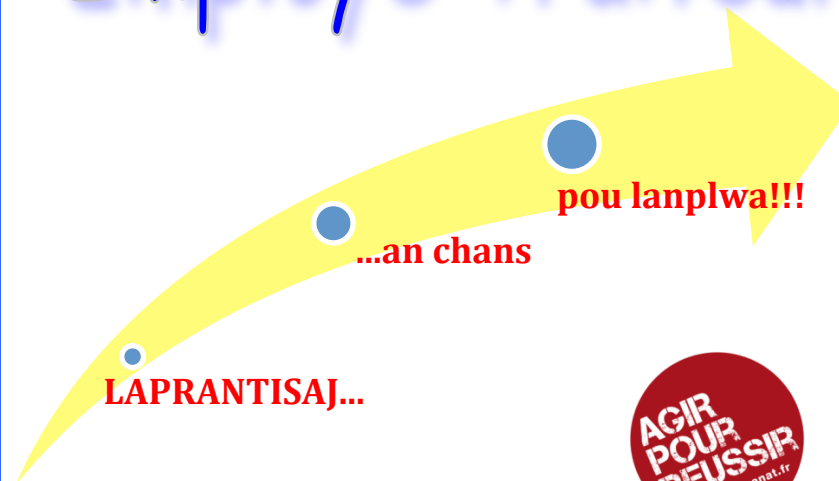
Fax : 0596.71.84.45



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

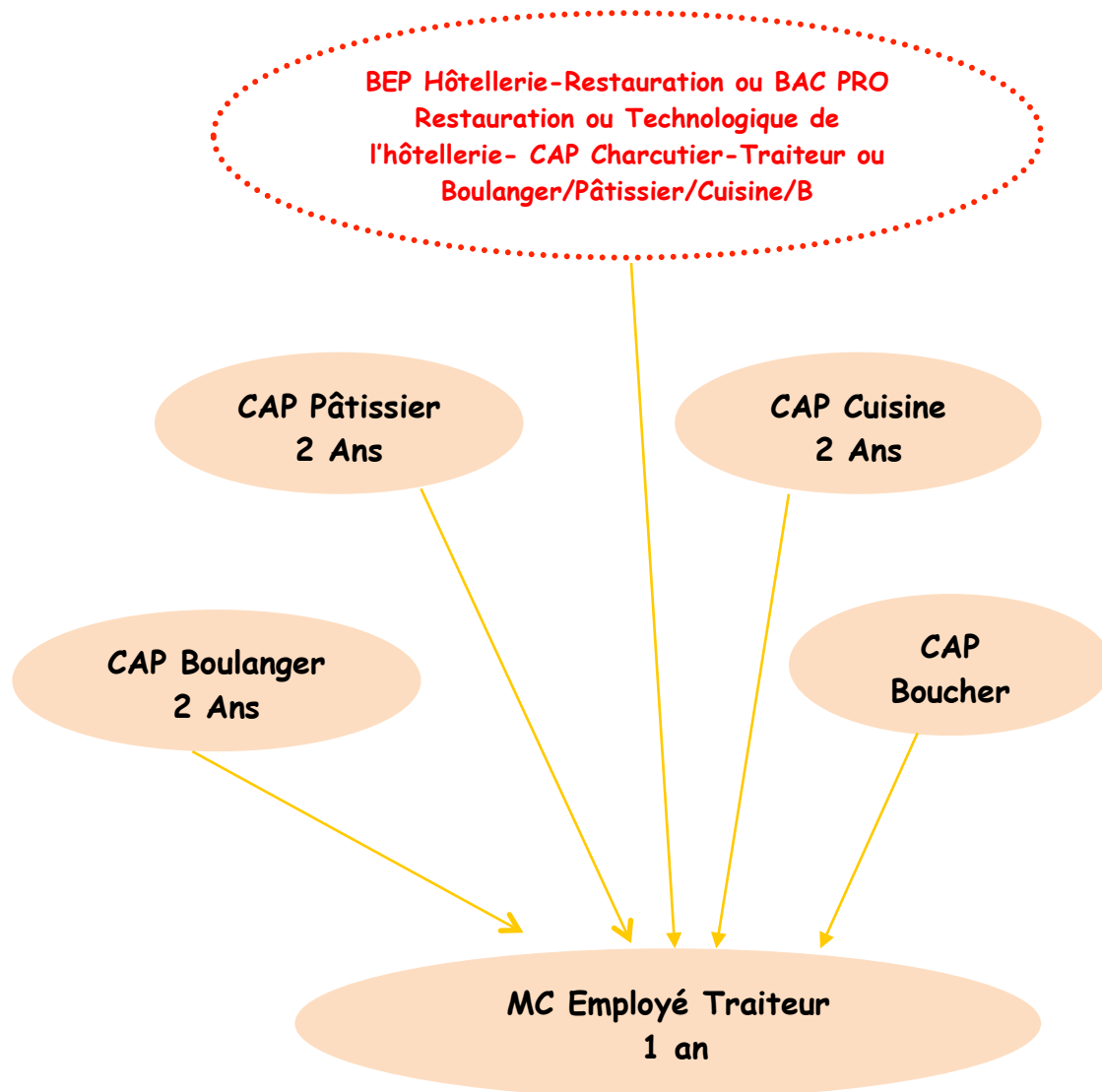
Région Martinique

Employé Traiteur



FILIERE APPRENTISSAGE :

NIVEAU D'ENTREE :



Définition du métier :

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou au service à domicile.

Qualités requises :

Cette profession exige de la rapidité, de la propreté, de l'attention, des qualités gustatives.

Une bonne résistance physique est indispensable.

L'entretien de sa cuisine et de ses matériels reste une des tâches importantes de sa fonction.

Entreprise d'accueil :

Il exerce au sein d'une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation ou entreprise industrielle.

Conditions d'exercice du métier

L'employé traiteur travaille seul en équipe. Le travail s'effectue essentiellement dans les sociétés de restauration ou au rayon traiteur d'une grande surface.

Le travail très fréquent oblige à avoir des horaires soutenus les jours fériés et les horaires sont variables.

Diplôme :

CAP Boulanger, CAP Cuisine, CAP Hôtellerie-Restauration, BAC F, BAC Professionnel de la Restauration, MC Employé Traiteur.

Perspectives d'évolution :

L'obtention de la Mention Complémentaire (MC) donne le statut d'employé qualifié.

Il occupe un poste de responsable ou de créer son entreprise.