



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ONISEP

L'INFORMATION
POUR L'ORIENTATION

Traiteur organisateur de réception / Traiteuse organisatrice de réception

Un mariage, une soirée de remise de trophées, une réception commerciale, un festival : le traiteur organisateur ou la traiteuse organisatrice de réceptions est là pour superviser la préparation et le service du banquet. Ce ou cette spécialiste de l'événementiel sait concocter des menus alléchants en tenant compte du budget de sa clientèle.

SOMMAIRE

Le métier

Les études

Emploi et secteur

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Statut : **Indépendant**

Secteur professionnel : Commerce et distribution

Centres d'intérêt : J'aime organiser, gérer, Je rêve d'un métier artistique, Je veux travailler de mes mains



© omgimages/iStock/Getty Images

Le métier

Séminaire, mariage, anniversaire... autant d'occasions pour faire appel à un traiteur organisateur ou à une traiteuse organisatrice de réception. S'adaptant à la demande du client, il ou elle peut choisir avec lui un site particulier et procéder à sa décoration, délimiter et mettre en place les espaces pour accueillir les convives, concevoir les menus, éventuellement s'assurer les services de musiciens ou de disc-jockeys. Le traiteur organisateur ou la traiteuse organisatrice de réceptions prépare les plats selon la commande passée par le client, en fonction du nombre de personnes invitées et du budget. Rarement cuisinés sur le lieu de la cérémonie, les plats sont livrés, chauffés et disposés pour un service «buffet» ou «à l'assiette». À charge pour ce chef ou cette cheffe d'équipe de gérer toute la logistique et d'employer les personnels nécessaires le jour J : cuisiniers, serveurs, chefs de rang, barmans... Après la fête, le traiteur ou la traiteuse remet les lieux en ordre avec son équipe et remporte son matériel (vaisselle, matériels de cuisson...).

Les études

Après la 3^e

2 ans pour préparer le CAP cuisine ou l'un des CAP des métiers de bouche (boucher, boulanger, etc.), complété par le CS fabrication traiteur (1 an) ou, après 2 ans d'expérience professionnelle au minimum, par le BP arts de la cuisine ou arts du service et commercialisation en restauration (2 ans) ; 3 ans pour un bac professionnel du domaine de la restauration et de l'alimentation ou encore le bac STHR.

Après le bac

1 an pour préparer le CS organisateur de réceptions (après un bac professionnel du domaine ou le bac STHR).

CAP ou équivalent

[→ CAP boucher](#)

[→ CAP boulanger](#)

[→ CAP cuisine](#)

CAP ou équivalent + 1 an

[→ CS fabrication traiteur](#)

bac ou équivalent

[→ Bac pro commercialisation et services en restauration](#)

[→ Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration](#)

bac + 1

[→ CS organisateur de réceptions](#)

bac + 2

[→ BM traiteur-organisateur de réception](#)

Emploi et secteur

Secteur

Commerce et distribution

Pour aller plus loin

Librairie



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021

Broché • 4,90 € ↗



PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Paru le 12/12/2022

Broché • 12,00 € ↗

PDF • 8,00 € ↗

Centres d'intérêt

[J'aime organiser, gérer →](#)

[Je rêve d'un métier artistique →](#)

[Je veux travailler de mes mains →](#)

Autres métiers à découvrir

Charcutier-traiteur

Employé de restaurant (restauration collective)

Directeur de restaurant

Manager opérationnel en restauration rapide

Employé polyvalent en restauration rapide