



Le traiteur organisateur de réceptions (TOR)

Le traiteur organisateur de réceptions est spécialisé dans l'organisation d'événements gastronomiques, principalement des **cocktails** et des dîners, tandis que les traiteurs traditionnels proposent plutôt des mets à emporter. Il doit être à même de proposer toutes sortes de menus, qu'il devra préparer à l'avance pour ses clients.

Les traiteurs organisateurs peuvent travailler seuls ou faire partie d'une entreprise plus ou moins grande. Les plats pouvant être cuisinés jusqu'à vingt-quatre heures avant d'être dégustés, une parfaite maîtrise des techniques de conservation des aliments est indispensable pour conduire une telle activité. Le traiteur organisateur fonctionne donc la plupart du temps à la **commande** et livre lui-même les préparations. Il peut s'occuper d'une partie ou de l'ensemble de la logistique des manifestations au cours desquelles il intervient: fêtes, mariages, dîners d'entreprise etc. Il dresse les buffets, organise et décore les espaces de réception en fonction du thème choisi par le client. Il s'occupe également de toutes les activités liées à l'accueil et à l'animation des clients: hôtesse, musique, danse, cabaret, etc.

Le but du traiteur organisateur est de décharger le client de toutes les activités liées aux préparatifs esthétiques et culinaires d'une réception et à l'animation. La présentation doit être parfaite et les prestations ponctuelles et efficaces.

Il s'agit d'un marché en pleine expansion car la clientèle recherche de plus en plus des formules personnalisées. Par conséquent ce secteur offre de nombreuses opportunités professionnelles. Il existe en France et en Italie des écoles qui proposent une formation spécifique pour devenir traiteur organisateur de réceptions.



- 1 Lis le texte et réponds aux questions suivantes.
 - 1 Quelle est la différence entre un simple traiteur et un traiteur organisateur?
 - 2 Pourquoi le traiteur organisateur doit-il maîtriser les techniques de conservation?
 - 3 Outre la préparation des mets, de quelles autres activités s'occupe-t-il?
 - 4 De quelle manière le traiteur organisateur de réceptions décharge-t-il le client?
 - 5 Pourquoi cette branche de la restauration est-elle en pleine expansion?
 - 6 Quel type de formation peut-on suivre en France et en Italie?
- 2 Effectue une recherche et trouve le nom de deux traiteurs organisateurs qui travaillent dans ta région. Présente brièvement les services qu'ils offrent à leur clientèle.
- 3 Tu dois organiser une fête surprise pour l'anniversaire de mariage de tes parents. Tu penses le faire dans leur maison qui se trouve à la campagne. Après avoir fait une liste des prestations que tu souhaiterais, tu contactes un traiteur organisateur. Joue la scène avec un camarade qui devra répondre à tes questions et proposer des solutions.