



## Votre profession : une grande variété d'entreprises et d'emplois autour d'un même métier

### > Traiteur ou Traiteur Charcutier de boutique

Profil d'emploi : 1 chef d'entreprise, responsable de production + 1 associé, responsable des ventes + 1 à 3 salariés

### > Traiteur ou Traiteur Charcutier de plusieurs boutiques ou de marchés

Travaillant sur 2 à 5 points de vente

Profil d'emploi : 1 chef d'entreprise, responsable de production + 1 associé, responsable des ventes + 1 chef de vente par site + 4 à 20 salariés en moyenne

### > Traiteur organisateur de réception : 3 407 entreprises référencées

Cette activité peut être complémentaire à la vente en boutique

Profil d'emploi : 1 chef d'entreprise + 1 commercial + 1 à 20 salariés en moyenne

### > Des ouvertures à l'international

C'est devenu une évidence : le savoir-faire français s'exporte ! Comme pour la cuisine ou la pâtisserie, les compétences des artisans français sont attendus dans le monde entier. Vous pouvez créer votre entreprise dans d'autres pays pour faire découvrir les spécialités culinaires typiques.

### Vous l'avez compris :

pour reprendre une entreprise dans notre secteur, le diplôme de charcutier n'est pas obligatoire. Toutefois, afin de mettre tous les atouts de votre côté, nous vous recommandons de vous professionnaliser afin de connaître les produits, appréhender le savoir-faire technique et optimiser le management de votre équipe de production.



**Commerces de proximité :  
3 061 entreprises référencées**

Quelques chiffres

- ➔ **6 468** entreprises de Charcuterie Traiteur et Traiteur Organisateur de Réception
- ➔ **21 082** personnes salariées du secteur, soit 5 salariés en moyenne par entreprise
- ➔ **250 000 €** de chiffre d'affaires moyen annuel
- ➔ **2 500 à 3 000 € net** : salaire minimum du chef d'entreprise
- ➔ **73 000 €** : coût minimum d'un fond (logement et véhicule généralement compris)
- ➔ **Environ 7** années de remboursement des emprunts

Pôle d'Innovation technologie Charcuterie  
Traiteur et Traiteur Organisateur de Réception  
21, rue Goubet  
75019 PARIS  
Fax : 01 42 39 71



[www.ceproc.com/pit/](http://www.ceproc.com/pit/)



[www.bleu-citron.fr](http://www.bleu-citron.fr)



Devenez **un chef d'entreprise performant**

Nous vous accompagnons vers la **réussite** dans un secteur en pleine évolution.



## À quel moment puis-je devenir entrepreneur ?

### > Dès l'apprentissage si vous avez moins de 26 ans

- En apprenant un métier garantissant :
- des débouchés assurés dans un secteur qui recrute,
  - des perspectives dynamiques de carrière et de création d'entreprise.

### > Tout au long de votre vie professionnelle si vous avez plus de 26 ans

- En vous professionnalisant dans un secteur porteur qui apporte :
- l'expérience d'un vrai métier,
  - l'acquisition d'un savoir-faire traditionnel,
  - et surtout l'intégration immédiate dans nos entreprises.

L'apprentissage :  
une insertion professionnelle  
sur mesure et rémunérée

⇒ **Contactez le CEPROC :**  
Centre Européen des Professions Culinaires  
au **01 42 39 71 09**

Les résultats aux examens  
professionnels sont tangibles  
**73 % de réussite et**  
**100 % d'insertion professionnelle**



## Trouver des informations et des conseils pour concrétiser mon projet

Pour que votre création ou votre reprise d'entreprise soient 100 % gagnantes, utilisez les compétences de nos experts dans leur spécialité :

### > Conseils et juridique

Notre service spécialisé vous accompagne au **01 44 29 90 62**

- animateur du réseau cession/reprise et des tuteurs
- auditeur social
- conseiller juridique du cédant et/ou repreneur: statut, bail...
- partenaire des banques (LCL, Crédit Mutuel...) et des auditeurs économiques (OSEO, centres de gestion agréés)

### > Formation continue

Des chefs professionnels vous apportent leur savoir-faire pour augmenter vos résultats au **01 42 39 71 27**

- animateur de votre réussite culinaire
- conseiller en animation boutique ou prestation de service
- expert en gestion sur demande



### > Hygiène et sécurité

Pour assurer la sécurité sanitaire des produits, préserver le bien-être des salariés et l'environnement, notre pôle spécialisé est à votre écoute au **01 42 39 71 18/19** ou **20**

- auditeur hygiène et sécurité,
- conseiller technique et réglementaire de votre projet (plan de laboratoire, aménagement boutique, besoin d'agrément, Agrément sanitaire européen)

## Un panel de compétences aussi variées que valorisantes

**Vous êtes expert dans votre métier. Développez votre entreprise en lui apportant de nouvelles compétences :**

### > Expert en logistique

Bien acheter, c'est savoir choisir ses fournisseurs et ses produits ; négocier les meilleures conditions d'achats ; être au courant des tendances, des nouveaux produits, de l'évolution, des désirs de la clientèle...

### > Commercial

Bien vendre, c'est savoir présenter un assortiment, accueillir les clients, les écouter, discerner leurs véritables besoins, les conseiller au mieux et assurer le service.

### > Producteur ou fabricant

Produire, c'est bien connaître son métier et l'évolution des technologies qui lui sont propres, en associant productivité et qualité.

### Prestataire de services

Vendre des services, c'est savoir anticiper les besoins et les souhaits des clients en s'informant précisément de l'évolution des comportements des clients particuliers et entreprises.

### > Gestionnaire

Bien gérer, c'est savoir évaluer les charges, connaître et respecter les échéances, surveiller en permanence les stocks et la trésorerie, contrôler les marges et prévoir l'évolution du chiffre d'affaires.

### > Manager

Bien diriger les salariés, c'est savoir définir et répartir leurs tâches, les associer à la réussite de l'entreprise, veiller à leur formation et à leur progression professionnelle.

