

## BIEN CHOISIR VOTRE Traiteur Organisateur de Réception

Savoir repérer le professionnel qu'il vous faut

- **Si le professionnel est agréé CE:** vous le reconnaîtrez facilement : un logo spécifique indiquant son agrément doit obligatoirement figurer sur tous ses documents commerciaux, véhicules de fonction...
- **S'il est sous dispense d'agrément :** il doit être en mesure de vous communiquer, sur simple demande, son numéro de dispense.

## BON A SAVOIR

Seuls les professionnels agréés CE ou sous dispense d'agrément vous garantissent le respect de la réglementation en vigueur et l'assurance de la qualité.

## Nos conseils pour effectuer votre appel d'offre :

- **Veiller à être précis dans votre cahier des clauses particulières :** vous pourrez plus facilement évaluer et comparer les propositions des prestataires TOR que vous aurez sollicités,
- **Vous procurer auprès du SYNHORCAT un guide d'assistance à la rédaction d'un appel d'offre ainsi qu'une liste de consultants privés prêts à vous aider si nécessaire.**

## BON A SAVOIR

Pour les prestations des T.O.R comme pour toute entreprise employant de la main d'œuvre, le donneur d'ordre peut être tenu pour co-responsable en cas de travail dissimulé.

Assurez-vous auprès de votre prestataire de la régularité des embauches réalisées dans le cadre de la prestation (contrats, DPAE)\*.

Il en est de même en matière d'hygiène si vous vous adressez délibérément à un prestataire ne présentant pas toutes les garanties requises.

## REPÈRES

<b>AFSA</b>	Agence Française de Sécurité Alimentaire
<b>CE</b>	Communauté Européenne
<b>DGCCRF</b>	Direction Générale de la Concurrence du Commerce et de la Répression des Fraudes
<b>DGAL</b>	Direction générale de l'Alimentation
<b>DSV</b>	Direction des services vétérinaires
<b>GBPH</b>	Guide des bonnes pratiques en hygiène: Recueil de recommandations élaboré par la profession et visé par l'AFSA.
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis Control Critic Points
<b>TOR</b>	Traiteur Organisateur de Réception

## PROFESSION :

# Traiteur Organisateur de Réception (T.O.R)

**Tout connaître de cet acteur incontournable de vos événements et manifestations**

**GUIDE D'INFORMATIONS ET CONSEILS  
A L'USAGE DES ENTREPRISES, PARTICULIERS, COLLECTIVITES,  
ASSOCIATIONS, AGENCES EVENEMENTIELLES,...**

*Offert par la Branche T.O.R du*

*Syndicat National des Hôteliers Restaurateurs Cafetiers Traiteurs (SYNHORCAT)*

## Qu'est-ce qu'un Traiteur Organisateur de Réception ?

Le Traiteur Organisateur de Réception\* est un professionnel qualifié, agréé CE, certifié ou non, dont la mission est de prendre en charge, de la conception à la mise en œuvre finale, l'organisation d'un événement réceptif pouvant rassembler plusieurs dizaines, centaines ou milliers de personnes, en un même lieu ou en des lieux différents d'une manifestation à l'autre.

\* : code APE 5621Z

## Mission du Traiteur Organisateur de Réception ?

### CONSEIL ET CONCEPTION

- Analyser et concevoir l'évènement réceptif,
- Planifier son organisation dans le temps et l'espace,
- Prévoir les moyens à mettre en œuvre (humains, matériels, logistiques, culinaires).

### MISE EN ŒUVRE ET REALISATION

- Prendre en charge la gestion commerciale et logistique du lieu de réception en veillant au respect de son cahier des charges,
- Fabriquer les plats et produits gastronomiques sélectionnés par le client,
- Assurer :
  - ✓ le transport du matériel nécessaire, ainsi que les produits qui seront consommés,
  - ✓ la mise en place et la maîtrise de la logistique sur place,
  - ✓ le service aux convives tout au long de l'évènement.

## Un professionnel à l'activité itinérante soumis à une réglementation spécifique

Toute prestation d'un T.O.R doit être effectuée dans le respect absolu des réglementations en vigueur auxquelles cette profession est tenue de par le caractère différé dans le temps et l'espace des prestations effectuées. Ainsi, il a l'obligation de mettre en œuvre des moyens techniques spécifiques :

- Procédures et diagramme de cuisson et refroidissement,
- Conditionnements adaptés,
- Moyens de transports frigorifiques,
- Conservation des produits alimentaires sur le site de réception,
- Respect de la chaîne du froid,
- Moyens de remise en température dans le respect du diagramme de réchauffage.

## BON A SAVOIR

### Du personnel en « extra » au service des prestations des T.O.R

Les T.O.R relève de la convention collective des Hôtels, Cafés, Restaurants. A ce titre, ils ont la possibilité d'embaucher des personnels « en extra » sur des contrats de quelques heures (**contrats d'usage**) correspondant au temps défini et limité de l'évènement : **ces contrats d'usage sont soumis aux mêmes obligations que tout autre type de contrat de travail.**

## Un professionnel résolument engagé dans qualité

Soucieux de proposer des prestations de qualité tant en termes de service que d'offres produits, les Traiteurs Organismes de Réceptions s'engagent dans des démarches de certification, véritable gage de sérieux vis-à-vis de leurs clients.

## L'AGREMENT CE (Communauté Européenne)

Ces professionnels ont choisi l'agrément CE, attestant de leur engagement dans le sens de la qualité produits et de la sécurité alimentaire.

### Comment s'obtient cet agrément ?

Cet agrément s'obtient auprès des services vétérinaires départementaux suite à un audit et sur constitution d'un dossier par le professionnel candidat à l'agrément prouvant :

- la conformité de l'établissement aux normes sanitaires européennes,
- les procédures et démarches qualité mises en œuvre par l'entreprise,
- Le plan de maîtrise des risques sanitaires,
- Le descriptif d'application de la méthode HACCP (méthode d'analyse des points critiques de la fabrication et de contrôle),
- Les procédures d'application de la traçabilité ainsi que les procédures de retrait en cas d'alerte sanitaire,
- Le plan et les procédures de contrôle et de surveillance de la qualité des produits finis sortant de l'entreprise.

## L'agrément CE : pour quoi faire ?

Plus de sécurité pour les clients mais aussi :

- le droit d'intervenir sur l'ensemble du territoire de la communauté Européenne sans limitation géographique ni quantitative,
- de servir tous types de clients qu'ils soient particuliers, entreprises, associations, revendeurs ou intermédiaires financiers, passant commande pour eux même ou par délégation.

### Comment reconnaître les T.O.R. agréés CE ?

Ils sont identifiés par un numéro officiel, répertoriés et ont l'obligation de faire figurer le logo officiel CE sur tous leurs documents commerciaux.

Exemple :



## BON A SAVOIR

Des contrôles réguliers sont effectués par la DSV et les services de la DGCCRF (service de répression des fraudes) chez les professionnels agréés CE.

## LA DISPENSE D'AGREMENT

Les professionnels ayant opté pour la dispense d'agrément ont également présenté auprès de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) de leur département, un dossier et satisfait à un audit : **leur domaine d'intervention est cependant limité à un rayon géographique de 80 Km autour de leur établissement et dans des conditions de volumes restreintes annuellement.** La dispense d'agrément est également concrétisée par un numéro, mais les professionnels ne sont pas tenus de le faire figurer sur leurs documents commerciaux.

## BON A SAVOIR

Cette dispense d'agrément s'adresse plus spécialement à des traiteurs pour lesquels l'organisation de réception n'est pas le métier premier, qui exercent cette activité en marge d'une boutique, d'un restaurant ou d'une activité de commerce de marchés par exemple.

## LES AUTRES DEMARCHES QUALITE COMPLEMENTAIRES

Certains professionnels effectuent volontairement d'autres démarches qualité complémentaires aux agrémentations officielles :

→ **Les certifications ISO (qualité et/ou environnement),**

→ **La certification QUALITRAITEUR :** mise en place par un groupement de professionnels, cette certification délivrée par le bureau Véritas et agréée par l'état atteste des moyens mis en œuvre pour tendre à l'excellence en matière de recrutement, de sélection des fournisseurs, d'accueil, d'organisation, de mise en œuvre de moyens logistiques, de service et donc de satisfaction de la clientèle.

## BON A SAVOIR

La plupart des professionnels engagés dans ces démarches de certification volontaire sont également agréés CE.