

TRAITEUR

CHARACTIER - TRAITEUR

EN TANT QU' COMMERÇANT

- il doit avoir un bon rapport avec les clients
- les fidéliser
- livrer ses produits

EN TANT QU' ARTISAN

- il doit préparer et travailler la viande et les plats cuisinés (ex: hors d'œuvre)
- à heures de difficultés techniques

DIFFÉRENCES :

• TOR pourrait être moins rentable car le concurrence est forte et l'investissement est élevé

ORGANISATEURS DE RECEPTIONS ET DE BANQUETS (TOR)

- il doit
 - s'occuper
 - assurer
 - gérer

le préparateur de menus complet

- qu'il doit aussi
 - organiser
 - surveiller
 - servir
 - présenter

- il doit

- gérer
- guider
- organiser le service et contrôler

à épauler professionnellement le client

RESTAURATION

COMMERCIALE (but: profit)

NON COMMERCIALE (but: no profit)

- vise à...

- c'est-à-dire

- soit

- à servir

↓

service non
lucratif

- ① - est finalisée à
- a comme but celui de...

- soit

- à servir

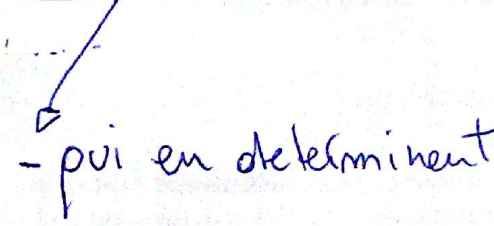
↓

service non
lucratif

- ② - est déterminée par les lois
de la concurrence

- repose sur la libre concurrence

- se base sur



- qui en déterminent

- les coûts
- le niveau de qualité
- le satisfaction des clients

- dont dépendent

- ③ - concerne
- est formée par
 - est représentée par
 - est composée de

(de)
différents types d'établissements
commerciaux

- comme
- par exemple
- tels que

- restaurants à thème
- cafés, bars...
- restaurants ethniques
etc...