

Comment choisir un professionnel du métier de bouche

« Traiteur organisateur de réception »

Bon à savoir :

Il doit figurer sur son devis entre autre :

* Le code NAF : **5621Z**

Le numéro du registre du commerce (Siren) le numéro sanitaire (hygiène, service sanitaire).

* Le taux de TVA par produit ou service :

TVA 10 % = sur toutes les préparations, repas et les livraisons

TVA 20 % = Seul les boissons alcoolisées et le matériel conservent une TVA 20 %.

- le nombre de personnel sur place, les horaires du personnel
- des produits frais (viande, poisson, crustacé ex : saint jaques, langoustine, bulot, crevette rose et grise etc...), ou produits surgelés.
- nappage et serviette, si c'est du papier ou du tissu,
- la décoration des tables avec des fleurs fraîches ou artificielles,
- les alcools et autres liquides avec la quantité par personne,
- la fourniture de la vaisselle, verrerie, couvert,
- cuisson des plats sur place ou réchauffé sur place «il y a une grosse différence sur la qualité et le coût sur les prix ».

• POUR LE PERSONNEL : "Déclarer son équipe à un coût" :

A chaque prestation :

Déclaration unique d'embauche auprès de l'URSSAF de chacun(e).
Des contrats de travail avec feuille de paie à la fin de chaque mois, ainsi que les attestations de travail et d'ASSEDIC correspondant, tout cela à un coût sur nos tarifs par rapport à un traiteur qui ne déclare pas son personnel

* Lutte contre le travail illégal (travail au noir)

Rappelons que le non-respect des obligations par l'employeur constitue un délit passible de trois ans d'emprisonnement et d'une amende pouvant atteindre 45000 €. Si vous faites appel à un sou traitant ou à une entreprise et qu'un procès-verbal lui est dressé pour travail dissimulé (illégal), VOUS SEREZ ALORS PASSIBLE DES MÊMES PEINES CIVILES ET PENALES ET VOTRE SOLIDARITE FINANCIERE SERA ENGAGEE.

• Lors de votre rendez-vous chez le traiteur sur votre demande, il se fera un plaisir de vous présenter sa dernière ou de ses dernières prestations :

Les justificatifs des déclarations du personnel ainsi que le livre des rentrées et sorties de personnel (registre unique du personnel).
Sa démarche HACCP obligatoire, écrite, de chaque réception qui garantit le suivi de chaque produits de l'ensemble du menu, comprenant les jours d'achat, les jours de la fabrication, l'étiquetage de chaque plat ainsi que la DLC correspondante (date limite de consommation), le travail de la semaine recette par recette jour par jour avec le nom de chaque ouvrier par préparation.

• Sur votre demande il se fera un plaisir de vous faire visiter son laboratoire ou cuisine.

Comporte t'il une zone réfrigérée ou s'élabore les viandes, poissons et autre produits qui ne doivent subir le moins possible d'écarts de température pour une meilleur qualité, surtout en période de grande chaleur ...

- * le personnel travail t'il avec une tenue professionnel de rigueur pour les fabrications.
- * Existe-t-il la centrale de désinfection pour désinfecter toutes les surfaces du laboratoire ou cuisine.
- * Le plan de nettoyage et désinfection de chaque pièce du laboratoire de chaque machine de chaque matériel de chaque sol, murs, plafonds avec le nom de chaque responsable... est t'il à jour de la visite...
- * ce laboratoire est t'il agréé... son numéro d'agrément apparaît t'il sur le devis ?

Du laboratoire au véhicules réfrigérés en passant par tout le matériel avant, pendant, et après votre réception le suivi de la démarche HACCP, le personnel déclaré, tout ce travail vous garantie une prestation de qualité.