

Ci sono due tipi di ristorazione, quella che mira ad ottenere un guadagno e quella non lucrativa

Il traiteur può svolgere due diversi ruoli e attività, per i quali servono qualità e competenze diverse.

Il Traiteur artisan deve conoscere molto bene le diverse preparazioni della carne e deve essere paziente con i clienti per fidelizzarli. Il Tor deve gestire una brigata di cucina e deve fare attenzione sia alle preparazioni che alla presentazione.

La differenza tra menu e carte si basa sul tipo di informazioni che si dà al cliente. Il menu serve per descrivere la lista limitata di piatti per un determinato evento (cerimonie, feste, etc) o come proposta per un'occasione o ancora per dei clienti specifici (menu pranzo, menù bambini, etc).

La carte contiene invece tutti i piatti che il ristorante offre e prepara.

Per organizzare bene una carte bisogna mettere in rilievo i piatti più redditizi, attraverso il carattere, i colori, la dimensione etc. È anche importante sfruttare il senso di lettura, il cliente li deve vedere subito questi piatti.

Bisogna inoltre mettere tutte le informazioni pratiche, come l'origine dei prodotti, gli allergeni etc.

La Francia ha molti piatti tipici. Ogni regione ha diverse specialità, sia come prodotti che come portate e possono essere a base di carne rossa, come il Bœuf à la bourguignonne, di carne bianca, come la blanquette de veau, o di pesce, come la Bouillabaisse. Ci sono anche dei piatti vegetariani, come le gratin dauphinois e la Ratatouille, e anche dei desserts, come la galette des rois.